This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

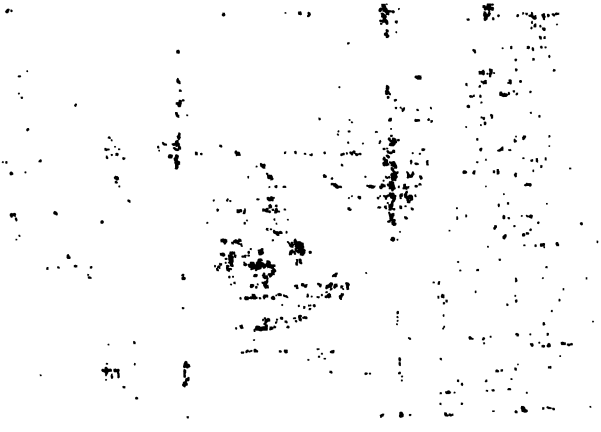
Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

IV, 321.

STANFORD
UNIVERSITY
LIBRARIES

Naturgeschichte,
Floerken,
Flörke.



D. LORENZ von CRELL

Herzogl. Braunschweig-Lüneb. Bergrath,
der Arzeneygelahrtheit und Weltweisheit
ord. öffentl. Lehrer zu Helmstaedt,
Dechenherr bey dem Domstifte zu Hamburg
&c. &c. &c.

gemahlt von W. Stegmann. gestochen von J. Halle Berl. 1791.

D. Johann Georg Krünitz,
ökonomisch-technologische

Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft,

wie auch

der Erdbeschreibung, Kunst- und Naturgeschichte,

in alphabetischer Ordnung.

Fortgesetzt

von

Friedrich Jakob Floerken,

nunmehr von

Heinrich Gustav Flörke.

Neun und siebzigster Theil.

von Lilie bis Loango.

Nebst ½ Bogen Kupfer.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1800.

In der Buchhandl. des Königl. Preuß. geh. Commercien-Raths Joachim Pauli.

W.

MF 5P

AE 27
K8
v.79
~~Local~~
Stack

L. L.

Lilie, die, im Plur. die — n, *) urſprünglich der Nahme einer Pflanze mit einer glockenförmigen Blume, welche zu den Gewächſen mit ſechs Staubgefäßen und einem Staubwege, oder in Hexandria monogynia des linnéiſchen Syſtems gehört, und in den wärmeren Gegenden, z. B. Syrien, Kleinaſien ꝛc. einheimiſch iſt, aus welchen man ſie mit ihrem Nahmen in unſere Gärten verpflanzt hat. Dieſe Pflanze iſt das Lilium candidum Linn., die weiße Lilie, welche zuweilen auch nur ſchlechthin die Lilie genannt wird, und wegen ihrer blendenden Weiße und ſchönen Geſtalt ſchon im Al-

*) Bey dem Ottfried Lilia, bey dem Notker ther Lilia, im Angelſ. Lilige, Lilie, im Engl. Lily, im Franz. Lis, im Ital. Giglio, und auch im Oberdeutſ. Gilge Gilgen; im Schwed. Lilja, im Alban. Ljulle; alle aus dem Lat. Lilium, und dieſes aus dem Griechiſchen λειριον, mit der nicht ungewöhnlichen Verwechſelung des l und r, im Span. Lirio.

terthum zum Sinnbilde der Schönheit und Unschuld diente.

Außer dieser Pflanze wurden in den vorigen Zeiten aber noch viele andere mit dem Nahmen Lilium belegt, die derselben in diesen oder jenen Stücken nahe kamen, und noch mehrere führten einen mit Lilio- und einem anderen Worte zusammen gesetzten Nahmen, z. B. Lilio-Asphodelus, Lilio-Narcissus etc. etc. Sehr viele von diesen Gewächsen hat der seel. D. Krünitz, so wie er sie berührte, nach dem Art. Lilie hingewiesen, und es muß seine Absicht gewesen seyn, alle diese abweichend gebildete Gewächse hier zu beschreiben. Wenn man bedenkt, daß dieses zum Theil vor 20 und mehr Jahren geschehen ist, wird man sich darüber nicht sehr wundern, weil die botanische Nomenklatur zu der Zeit noch wenigere Fortschritte gemacht hatte. Jetzt würde es indessen als Verworrenheit angesehen werden, wenn man nicht genauere Unterscheidungen machte. Ich will daher hier im Art. Lilie diejenigen Pflanzen aufführen, die jetzt von den vorzüglichsten Botanisten zu der Gattung Lilium, Lilie, gerechnet werden, und hernach die Krünitzischen Hinweisungen, so weit sie mir schon vorgekommen sind, etwas näher beleuchten, um von ihnen eine kurze Anzeige zu machen, wenn die Stelle, wo sie hätten beschrieben werden müssen, schon vorüber ist, und von den andern die Artikel anzugeben, wo man sie aufzusuchen hat.

Die Gattung Lilie gehört in die erste Ordnung der sechsten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems und hat folgende Kennzeichen: Der Kelch fehlt. Die Blumenkrone ist sechsblättrig, glockenförmig, unten verengert. Die Blumenblät-

blätter sind aufgerichtet, auf der äußern Seite mit einer flachen Furche, allmählich weiter von einander stehend und breiter, an den Spitzen stumpf, dick, und umgerollt. Das Honigbehältniß ist eine röhrenförmige Linie, die sich von dem Grunde der Blumenblätter bis an ihre Mitte erstreckt. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig, aufgerichtet und kürzer als die Blumenkrone. Die Staubbeutel länglich, walzenförmig, mit 6 Furchen gestreift. Der Griffel walzenförmig, von der länge der Blumenkrone. Die Narbe etwas dick, dreyeckig. Die Kapsel länglich, sechsgestreift, an der Spitze hohl, dreyeckig, stumpf; übrigens dreyfächerig, dreyklappig: die Klappen sind durch gitterartig verwebte Haare mit einander verbunden. Die zahlreichen Samen sind in einer doppelten Ordnung aufliegend, flach, auswärts halb kreisförmig. — Das Honigbehältniß ist übrigens bey einigen Arten mit einem Barte versehen, bey andern nackt. Eben so sind die Blumenblätter bey einigen Arten ganz umgerollt, bey andern nicht. *) — Das Wesentliche des Gattungs-Charakters kann man in der Sprache der Naturforscher kurz so zusammen fassen: Cor. 6-petala, companulata: linea longitudinali nectarifera. Capſ. valvulis pilo cancellato connexis.

Von dieser Gattung zählte Linné, nach der zuletzt von ihm besorgten Ausgabe seiner Species Plant. 9 Arten, welche indessen viele Varietäten unter sich begreiffen, weil die mehrsten der Zierde wegen in Gärten gezogen, und durch

*) C. a Linné Genera Plant. ed. Haenke. Vol. I. p. 317. n. 722.

die lange Cultur auf manche Art verändert worden ſind. Reichardt führte 1779 eben dieſe 9 auf. Murray ſetzte 1784 auf Thunbergs Autorität das Lilium japonicum hinzu. Gmelin 1791 nach Walter's Flor. Carol. nach das Lilium Catesbaei. In der neueſten Ausgabe der Species Plant. von Willdenow, von 1799. iſt dieſe Gattung bis auf 16 Arten, die vielen Varietäten ungerechnet, angewachſen, indem noch 5 in Japan einheimiſche, und vom Ritter Thunberg entdeckte und beſchriebene Arten hinzu gekommen ſind. Die mehrſten von dieſen Arten ſind beſonders nur als Blumen der Zierde merkwürdig, eine, nähmlich die Kamtſchatiſche Lilie, iſt eins der nutzbarſten Gewächſe, das ſich wie ein nahrhaftes Gemüſe zubereiten, und auch zum Brotbacken anwenden läßt, wie es weiter unten gezeigt werden wird.

1) *Lilium cordifolium.* Herzblättrige Lilie.

Die Blätter herzförmig, geſtielt.

Lilium foliis cordatis petiolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. pag. 84. n. 1.

Hemerocallis (cordata) foliis cordatis venoſis. Thunberg. Flor. Japon. 143

2) *Lilium longiflorum.* Langblütige Lilie.

Die Blätter zerſtreut, lanzettförmig, die Blumenkronen röhren-glockenförmig, der Stängel glatt.

Lilium foliis ſparſis lanceolatis, corollis tubulato-campanulatis, caule glabro. Linn. Spec.

Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 84. n. 2.

Lilium candidum. Thunberg, Flor. Japon. 133.

Diese, so wie die erste Art, wächst in Japan. Der Ritter Thunberg hat sie an dem angegebenen Orte beschrieben, auch in den Actis Societ. Linnean. Lond. II. p. 232 und 233 Nachricht von ihnen gegeben.

3) *Lilium candidum* Weiße Lilie.

Die Blätter lanzettförmig, zerstreut, unten schmaheler; die Blumenkrone glockenförmig, inwendig glatt.

Lilium foliis lanceolatis sparsis basi attenuatis, corollis campanulatis intus glabris. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 84. n. 3.

L. foliis sparsis, corollis campanulatis: intus glabris. Linn. Hort. Cliff. 120. Hort. upsal. 80. Miller's Gaertner-Lexic. n. 1. Hall. Hist. Stirp. Helv. n. 1231.

L. album, flore erecto, vulgare. Bauh. pin. 76.

Weiße Lilie. Linné vollständ. Pflanzen-System, nach Houttuyn. 11ter Th. S. 261.

Vaterland. Der ursprüngliche Wohnort dieser Prachtblume ist Palästina, Syrien und Arabien, wo sie an der Seeküste und auf den Bergen wächst.

Blüthezeit. Bey der gewöhnlichen Art, wie diese Pflanze in unseren Gärten gezogen

wird, fällt die Blüthezeit in den Junius und Julius.

Beschreibung.

Die Wurzel besteht in einer dicken Zwiebel, welche aus vielen fleischichten, mit einander vereinigten Schuppen zusammen gesetzt, und unten mit einigen Fasern versehen ist. Sie treibt viele lange, ziemlich breite, glänzende und spitzige Wurzelblätter. Der Stängel ist gerade und aufrecht stehend, eine oder anderthalb Ellen hoch, einfach und rund. Er ist von unten bis oben mit Blättern besetzt, welche keinen Stiel haben, länglich, etwas breit, fleischicht, glatt, glänzend, und blaßgrün sind, nach dem obersten Theile des Stängels zu nach und nach immer kleiner und schmahler werden, und wenn man sie zwischen den Fingern reibt, einen Geruch von sich geben, der gewissermaßen dem Geruche des gekochten Schöpsenfleisches gleicht. Die Blumen sind am Ende des Stängels ziemlich zahlreich, und in die Höhe stehend, hernach niederhangend. Sie blühen nach einander, von unten an gerechnet, auf, sind weiß, sehr süßlicht riechend, welcher Geruch sich aber im Trocknen verliert, und aus sechs dicken, länglichen, nach oben allmählig breiter werdenden, gegen 2 Zoll langen Blumenblättern zusammen gesetzt, von denen die drey äußern auf den drey inneren liegen. Sie öffnen sich etwas, und stellen eine erweiterte Glocke vor. Im Mitelpuncte derselben befindet sich ein Fruchtknoten, der länglich ist, drey Vertiefungen hat und ins weißgrünliche fällt. Um diesen stehen sechs weiße Staubfaden, auf welchen die länglichen, mit vielem gelben Blumenstaube versehenen Staubbeutel sitzen. Der Fruchtknoten wird her-

nach zu einer länglichen, dreyeckigen und dreyfächerigen Kapsel, welche voller röthlich braunen Samen ist, welche auf einem häutigen Blättchen befestigt sind und in einer doppelten Reihe auf einander sitzen.

Eigenschaften und Gebrauch.

Die Blätter, die Stängel und Zwiebel dieser Pflanze sind voll von einem zähen und schleimigen Safte. In der chemischen Untersuchung ist aus den Zwiebeln erst ein unschmackhaftes und nicht riechendes, hernach ein salziges, brenzlich riechendes, sowohl saures als alkalisch urinöses Wasser, etwas festes, flüchtiges urinöses Salz, aber wenig Oehl, fixes Salz und Erde gezogen worden. Aus den Blumen aber hat man zuerst eine riechende, hernach saure und etwas salzige, urinöse und ein wenig herbe Feuchtigkeit, aber wenig Oehl und fixes bloß alkalisches Salz gezogen.

Den Lilienblumen legte man sonst eine schmerzstillende Kraft bey. Man gebrauchte sie nur äußerlich, selten innerlich. Sie sollten die Schmerzen lindern, Geschwulste erweichen und die Schwärung befördern; daher sie bisweilen zu erweichenden, lindernden und solchen Umschlägen, welche die Schwärung befördern, wie auch zu erweichenden Decocten, die zu Clystiren dienten, genommen wurden.

Aus den Lilienblumen wird auch ein riechendes Wasser vermittelst des Wasserbades destillirt. Einige rühmten dasselbe, innerlich genommen, zur Beschleunigung der Geburt und zur Abführung der Nachgeburt, wozu einige Wehmütter besonders auch die Staubbeutel der

Blumen anwendeten. Andere verschrieben es in Lungenzufällen, Engbrüstigkeit und Husten. Häufiger aber wurde es äußerlich als ein Waschwasser zur Verbesserung der Haut des jungen Frauenzimmers gebraucht.

Sehr bekannt ist auch das Lilienöhl, welches in den Apotheken aus den Blumen, die in Baumöhl eingeweicht werden, bereitet, und Oleum Liliorum, oder livinum, criminum und lusinum genannt wird. Man muß sich hüten, daß man die Blumen nicht allzu lange in dem Oehl lasse; denn da die ganze Pflanze sehr schleimig ist, so verfaulen die Blumen leicht, und das Oehl riecht nicht nach Lilien, welches das erste gute Kennzeichen desselben ist, sondern hat einen stinkenden und unangenehmen Geruch und Geschmack. Es sind demnach drey Tage hinreichend, und wenn diese verflossen sind, so muß man frische Blumen hinein legen, welches man auch zum dritten Mahle thut. Dieses Ohl wird sehr häufig bey allerley Schmerz und Geschwulst gebraucht. Es erschlafft die gespannten Theile, es erweicht diejenigen, welche hart sind, und lindert die Schmerzen. Vornähmlich wird es zur Erweichung der verhärteten Gebärmutter angepriesen. Es digerirt auch und hilft zur Schwärung, daher man es zu solchen Umschlägen, welche die Schwärung befördern und einen guten Eiter erzeugen sollen, gebraucht, oder die leidenden Theile, worauf man einen erweichenden Umschlag legen will, wenigstens erst damit bestreicht.

Die Wurzeln oder Zwiebeln werden innerlich gar nicht, oder sehr selten, hingegen äußerlich oft gebraucht; denn sie sind eines der vornehmsten erweichenden Mittel, welche die Schwärung

rung befördern. Man wendet sie daher gewöhnlich zu Umschlägen an, nachdem man sie über Asche gekocht, zerstoßen und nebst etwa doppelt so viel Sauerampfer in Schweineschmalz zur gehörigen Dicke eines Umschlages gekocht hat. — Auch soll man mit Brot aus Gerstenmehl, und in dem Safte dieser Zwiebeln gekocht, wassersüchtige geheilt haben; und andere bereiten aus den gebratenen Zwiebeln ein nahrhaftes Mus.

Die Nahmen, unter denen die hier gegenannten Theile der weißen Lilie in den Apotheken vorkommen, sind Radix, Flores, Antheræ Lilii albi. Ueberhaupt genommen scheint der Gebrauch dieser Pflanze aber etwas in Abnahme zu kommen, wie es vielen vordem gerühmten Arzneymitteln geht, nachdem man ihre Unwirksamkeit eingesehen, oder andere Mittel gefunden hat, die den beabsichteten Zweck sicherer und leichter befördern.

Auch in den Gärten schätzt man sie jetzt nicht mehr so sehr, als in vorigen Zeiten, da sie sich leicht vermehren und daher ziemlich gemein geworden sind. In die Zimmer, wie man es sonst wohl that, sollte man sie nicht bringen, weil ihr starker Geruch die Luft dermaßen erfüllet, daß Personen dadurch in einen betäubenden, ja tödlichen Schlaf fallen können, wie dieses bekanntlich bey allen starkriechenden Blumen und sonstigen Sachen der Fall ist.

Von der sinnbildlichen Anwendung dieser Blume werde ich am Ende dieses Artikels handeln.

Fortpflanzung.

Man kann diese Lilie zwar aus dem Samen ziehen; da dieses aber, wie bey den mehr-

ſten Zwiebelgewächſen, eine langwierige Methode iſt, indem die junge Pflanze ſo lange Zeit gebraucht, ehe ſie ſo weit erſtarkt iſt, daß ſie blühet: ſo vermehrt man ſie gewöhnlich durch junge Zwiebeln, die ſich in Menge an der alten anſetzen. Ueberhaupt iſt es aus dem letzteren Umſtande auf magerem Boden ohnehin ſchon nöthig, die Lilien alle drey Jahre aufzunehmen und die junge Brut von den alten Zwiebeln zu trennen, weil ſie ſich einander den Raum und die Nahrung entziehn. Dieſes Aufnehmen alſo kann jedesmahl nach geendigter Flor geſchehen, wenn ihre Blumenſtängel und Blätter trocken geworden ſind; oder wenn man ſie auf einmahl zugleich mit andern Zwiebelgewächſen aufnehmen will, im Auguſt. Um die aufgenommenen Zwiebeln an der freyen Luft keinen Schaden leiden zu laſſen, ſo wirft man, bis zur Wiedereinlegung etwas Erde oder Sand auf ſie; bringt unterdeſſen neuen Dünger unter das Beet, und ſetzt dann auf jede Stelle ſo tief, daß ſie wenigſtens ½ bis ¾ Fuß hoch Erde über ſich haben, jedesmahl zwey oder drey der größten Zwiebeln, jede einige Zolle weit von der andern, neben einander, nachdem man ihre Wurzeln bis auf einen Zoll lang abgeſchnitten hat. Nur dürfen ſie nie den Miſt berühren, weil ſie darnach unfehlbar ausgehen. Wenn man will, kann man auf jede Stelle auch nur eine Zwiebel legen; alsdann hat man auf jeder Stelle zuerſt aber nur einen blühenden Stängel, und öfters kommt die eine oder andere Zwiebel im erſten Jahre nach dem Umlegen gar nicht zur Blüthe. Das letztere geſchieht beſonders auch dann, wenn man die Zwiebeln länger als bis Ende Auguſtes in der Erde läßt, weil ſie in dieſem Falle neue Wurzeln

zeln und Blätter schießen, und, wenn man sie dennoch aufnimmt, in ihrem Gange unterbrochen werden, und also erst etwas kränkeln müssen, ehe sie sich wieder erhohlen können,

Die kleinen noch nicht tragbaren Zwiebeln, welche man bey dem Aufnehmen neben den größeren und tragenden findet, kommen, wenn man sie einpflanzt, nach einigen Jahren zur Blüthe. Hat man nicht viele große Zwiebeln, so legt man am besten neben jede große, in einer Entfernung von einigen Zollen, einige kleinere. Und hat man von den letzteren einen Ueberfluß, so kann man sie in jedem Winkel des Gartens einpflanzen, weil sie in jedem Boden fortzukommen, und die gehörige Stärke zu erlangen pflegen.

Wenn man keine Windstürme zu besorgen hat, ist es nicht nöthig, die Lilien mit Stäben zu versehen. Hat die Stelle, wo sie stehen, indessen eine freye Lage, so kann es nicht schaden, sie an einem Stock zu befestigen. Wenn sie abgeblühet haben, schneidet man die Stängel, die ohnehin anfangen zu verdorren, weg, und die Wurzelblätter, die einen ansehnlichen Rasen bilden, bleiben den Winter über als eine Zierde des Gartens sichtbar. — Hat man aber die Zwiebeln gegen den Herbst eingelegt, so thut man wohl, sich die Stelle, wo sie liegen, zu bezeichnen, damit man diese mit anderen Gewächsen nicht allein verschone, sondern ihnen auch nichts anders zu nahe bringe, weil sie ihrer Größe wegen etwas Platz gebrauchen.

Spielarten der weißen Lilie.

Was die Varietäten oder Spielarten der weißen Lilie betrifft, so kann man diese in solche thei-

theilen, die ſich bloß durch Gefülltheit oder eine andere Farbe der Blumen oder Blätter, und in ſolche, die ſich durch einige Abweichungen in der Bildung von der gewöhnlichen unterſcheiden. Zu den erſteren gehören:

α) Die weiße Lilie mit purpurrothen Streifen.
β) Die weiße Lilie mit ſcheckigen Blättern.
γ) Die weiße Lilie mit gefüllten Blumen.

Die erſte zeichnet ſich dadurch aus, daß das blendende Weiß der Blumen mit purpurothen Streifen durchzogen iſt; ein Spiel der Natur, das einigen gefällt, von andern Blumenliebhabern weniger geachtet, und dem reinen Weiß der ungeſtreiften Blumen nachgeſetzt wird.

Die zweyte mit geſcheckten Blättern wird hauptſächlich wegen ihrer Schönheit im Winter und Frühlinge geſchätzt. Denn da die Blätter im Herbſt zeitig zum Vorſchein kommen und ſich flach auf dem Boden ausbreiten, und am Rande mit breiten gelben Streifen eingefaßt ſind, ſo machen ſie den Winter über und in den Frühlingsmonathen ein ſchönes Anſehn. Die Blumen dieſer Spielart ſind denen der gemeinen weißen Lilie gleich; doch kommen ſie im Sommer zeitiger zum Vorſchein, welches nach Miller's Behauptung daher rühren ſoll, weil die Zwiebeln derſelben ſchwächer, als der vorhin genannten ihre ſind, ſo wie alle geſcheckten Blätter überhaupt nur die Folgen irgend einer Krankheit der Gewächſe, oder eines ſonſtigen anomaliſchen Zuſtandes ſind.

Die dritte, oder die Lilie mit gefüllten Blumen, iſt weniger ſchätzbar als die eben angeführten, weil die Blumen derſelben nie recht aufgehen;

hen; denn wenn man sie nicht mit Gläsern bedeckt, um sie vor dem Regen und dem Thaue zu beschützen, so faulen sie öfters, ehe sie aufgehen. Diese Blumen haben nichts von einem angenehmen Geruch, selbst wenn sie sich ganz öffnen, welches wohl mit daher rührt, daß bey ihnen alle Staubgefäße, die sonst so stark dufften, in Blumenblätter verwandelt sind, und in so fern eine andere Natur angenommen haben.

Wie leicht übrigens auch bey den Lilien, so wie bey andern Blumen Veränderungen in der Farbe entstehen können, davon mag folgender Vorfall zum Beyspiele dienen, der indessen zugleich eine etwas ungewöhnliche, anderweitig im Pflanzenreiche noch nicht bemerkte Erscheinung enthält, auf die ich die Pflanzen-Physiologen aufmerksam machen möchte, falls das Factum so zusammen hängt, als es in dem hannöverischen Magazine 1784. Col. 841 u. flg. erzählt ist. Es heißt daselbst:

Ein gewisser Blumenliebhaber fand verwichenes Jahr eine seiner weißen Lilien roth piccottirt. Diese Art Lilien hatte er vorhin nie in seinem Garten gesehen, noch auch von andern Orten kommen lassen. Ohne alle Ursache konnte dergleichen Verwandlung einer sonst weißen Lilie nicht geschehen seyn. Er verfiel also auf den Gedanken, ob eine nahe dabey stehende Krulllilie, der weißen etwa bey der Blüthzeit ihren Staub mitgetheilt, *) oder auch die bloße Nachbarschaft dieser verschiedenen Zwiebelarten die berührte Wahrnehmung zuwege gebracht habe. Sein be-

*) Dieses hätte nach den bisherigen Erfahrungen nur in dem Falle auf die Veränderung der Blume wirken können, wenn man den Samen einer durch fremden Blumenstaub befruchteten Blume, ausgesäet, und bis zum Blühen erzogen hätte. Die Befruchtung mit fremdem Blumenstaube kann auf die Mutterzwiebel, die ein-

nigſtens that. Sie unterſcheidet ſich von der letzt genannten indeſſen dadurch, daß ihre Blätter am Grunde breiter, vorne ſpitzer, ſteifer, zurück gebogen und nicht gewellt ſind. Die Blumenkrone iſt dabey dreymahl ſo lang, als bey der weißen, und walzenförmig.

4) *Lilium japonicum.* Japaniſche Lilie.

Die Blätter zerſtreut, lanzettförmig, die Blumenkrone übergebogen, beynahe glockenförmig.

Lilium foliis ſparſis lanceolatis, corollis cernuis ſubcampanulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p, 85. n. 4.

Wohnort und Beſchreibung.

Dieſe Art iſt von dem Ritter Thunberg in Japan entdeckt. Der Stängel iſt rund, einfach, faſt glänzend glatt, und 2 Fuß hoch. Die Blätter ſind abwechſelnd, geſtielt, lanzettförmig, lang zugeſpitzt, vollkommen ganz, geändert, glatt, etwa 6 Zoll lang, $\frac{3}{4}$ Zoll breit, auf ihrer Oberſeite dunkelgrün und rauh, unten blaſſer, faſt ſilberartig glänzend, dabey drey bis fünfrippig. Die Blumen am Ende des Stängels, zurückgebogen. Die Blumenkrone glockenförmig, weiß, 4 Zoll lang. Auch dieſe Art kommt der weißen Lilie nahe. Ihr Stängel iſt indeſſen viel ärmer an Blättern, und dieſe ſind mehr von einander entfernt, verhältnißmäßig ſehr lang, geſtielt und gerippt. Auch iſt der Stängel ſchwächer und hat gewöhnlich nur eine Blume.

5) *Lilium lancifolium.* Lanzenblättrige Lilie.

Die

Die Blätter zerſtreut, lanzettförmig, die Blumenkrone aufgerichtet, etwas glockenförmig.

Lilium foliis ſparſis lanceolatis, corollis erectis ſubcampanulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 85. n. 5.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art iſt gleichfalls nur in Japan zu Hauſe und von Thunberg und Kämpfer beobachtet worden. Ihr Stängel iſt eckig, mit Haaren beſetzt, aufgerichtet, einfach, fußhoch und höher. Die Blätter ſind abwechſelnd, ſitzend, lanzettförmig, glatt, und fingerslang; die oberen ſind allmählich kürzer. Die Blumenkronen ſind nur einen halben Zoll lang und weiß. In den Winkeln oder Achſeln der oberen Blätter erzeugen ſich Knollen, ſo wie bey der folgenden Art.

6) *Lilium bulbiferum.* Feuer-Lilie.

(Auch Pomeranzen-lilie, Goldlilie, knollentragende lilie. Im Franz. Lis Orangé. Im Engl. Redpurple Lilly. Einige halten ſie für den Bulbus cruentus des Hippocrates, ſo wie für die Hemerocallis des Dioſkorides.)

Die Blätter zerſtreut, die Blumenkrone glockenförmig, aufgerichtet inwendig, ſcharf.

Lilium foliis ſparſis, corollis campanulatis erectis: intus ſcabris. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 85. n. 6. Miller. Dict. n. 2. Jacquin Flor. Auſtr. t. 226. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 404. Roth. Tent. Flor. germ. I. p. 152. II. p. 396.

Vaterland. Wild hat man dieſe Pflanze in Italien, Deutſchland, beſonders in den ſüd-

lichen Gegenden, doch auch auf dem Harze, in der Schweiß und Sibirien gefunden, und sie wächst gewöhnlich auf Wiesen und milden Hügeln. Uebrigens wird sie auch sehr häufig in den Gärten gezogen, wo ihre feuerrothen Blumen sich sehr gut ausnehmen.

Blüthezeit, fällt so wohl im wilden als kultivirten Zustande in den Jun. und Jul.

Beschreibung. Die Wurzel besteht in einer Zwiebel, welche der Zwiebel der weißen Lilie gleichkommt, aber gelb gefärbt ist. Der Stängel wird etwa 2 Fuß hoch, oder höher, ist aufgerichtet, einfach, und mit zerstreuten, lanzettförmigen, stumpfen und fleischigen Blättern bedeckt. In den Blattwinkeln zeigen sich, besonders aber nur im wilden Zustande, runde Knollen oder kleine Zwiebeln, die sich schuppenartig öffnen, und wenn sie reif sind, schwärzlich werden, sich hernach vom Stängel trennen und abfallen, Wurzeln schießen und für sich fortwachsen. Die Blumenstiele stehen am Ende des Stängels armförmig und sind einblüthig. Die Blumen bilden daher eine Doldentraube. Sie sind übrigens gestielt, aufgerichtet, feuerroth oder vielmehr purpursafranfarbig, aber nicht zahlreich. Die Blumenblätter sind lanzettförmig, unten und oben etwas schmahler, vorne stumpf, und ihre honighaltende Rinne an der inneren Mitte behaart. Die Haare bestehen aus einfachen oder aus ästigen Wärzchen oder Ansätzen. Die Staubfaden sind rund, die Staubbeutel einen halben Zoll lang, unten in zwey unaekrümmte Theile getheilt. In den Fächern der Kapsel sind an hundert

Sa-

Samenkörner enthalten, von denen indeſſen nur wenige gehörig reif werden.

Nutzen. Außer der Anwendung, die man von dieſer Pflanze in der Luſtgärtnerey, und überhaupt als Blume macht, laſſen ſich auch ihre Zwiebeln als Nahrungsmittel gebrauchen. Die Ruſſen pflegen ſie wenigſtens in Aſche zu braten, oder in Milch zu ſieden und zu eſſen. Dieſes iſt wahrſcheinlich der Grund, warum verſchiedene Autoren dieſe Zwiebeln mit unter diejenigen Subſtanzen ſetzen, die man im Falle der Noth mit zum Brotbacken anwenden könne *) Die Stängel dieſer Pflanze enthalten unter der äußeren Rinde viele baſtähnliche Faden, die ſich wie Hanf benutzen laſſen ſollen. Wahrſcheinlich würde die Ausbeute aber nicht ergiebig genug ſeyn, wenn dieſe Lilienart übrigens, ſo wie die anderen, auch auf jedem mageren Boden wächſt.

Fortpflanzung. Die Vermehrung dieſer Art hat vor der der weißen faſt nichts voraus, und man kann die junge Brut, die ſich bey den älteren Zwiebeln ſehr häufig einzufinden pfleat, eben ſo behandeln, als es vorhin bey der weißen Lilie gezeigt iſt; nur darf man ſich bey der Feuerlilie nicht ſehr genau an die Monathszeit des Umlegens binden, da ſie erſt im Frühlinge Blätter treibt, und in ſo fern ohne Schaden bis Weihnachten liegen bleiben kann, ehe man ſie aufnimmt. Sie kommt in jedem Boden und in jeder lage fort; am beſten aber in einer milden lettigen nicht zu feuchten Erde. In Anſehung des Umlegens merke ich übrigens noch an, daß

*) Man ſ. J. P. Frank, Syſtem einer vollſtändigen mediciniſchen Polizey. III. S. 211.

die oben bey der weißen Lilie bestimmte Zeit von 2—3 Jahren vorzüglich nur von einer mageren Stelle zu verstehen ist. Auf einer fruchtbareren Rabatte, wo die Nahrung reichlicher vorhanden ist, schadet es nicht, wenn die Zwiebeln auch länger liegen bleiben, weil sie dort mit ihrer Brut auf einer Stelle länger Unterhalt finden. Doch wollen Miller und andere bemerkt haben, daß besonders die Feuerlilie wegen der starken Vermehrung ihrer Zwiebeln, wenn man sie nach drey Jahren nicht aufnimmt, nur schwache Stängel mit wenigeren Blumen hervor bringe, welches allerdings seine Richtigkeit haben kann.

Spielarten hat man von der Feuerlilie eine große Menge, von denen die eine und die andere wohl für eine eigene Art angesehen ist. Die mehrsten Abweichungen zeigen sich in Ansehung der Größe, der Gefülltheit und der Farbe der Blumen, welche bald bleicher, hoch pomeranzenfarbig, oder auch blutroth ausfällt, so wie in der Größe des Stängels. Von diesen Varietäten sind in den vorhin angeführten linnéischen Spec. Plant. folgende angegeben:

α) Lilium purpureo-croceum, flore pleno. Bauhin. pin. 76.

γ) Lilium purpureo-cruceum minus. Bauhin. pin. 77.

δ) Lilium phoeniceum. Bauhin. pin. 77.

Dieses ist vielleicht eben die Lilie, welche den Dichtern Roms vordem Anlaß zu manchen Anspielungen gab, und auf die sich auch Ovid in nachfolgenden Zeilen bezieht:

Ecce

Ecce cruor, qui fuſus homo ſignaverat herbas,
Deſinit eſſe cruor, Tyrioque nitentior oeſtro,
Flos oritur, formamque capit quam Lilia, ſi non
*Purpureus color his, argenteus eſſet in illis. *)*
OVID. Metamorph.

1) Lilium bulbiferum latifolium majus. Bauhin. pin. 77.

2) Lilium bulbiferum anguſtifolium. Bauh. pin. 77.

3) Lilium bulbiferum minus. Bauh. p. 77.

Lilium (humile), foliis linearibus ſparſis, corollis campanulatis erectis, caule bulbifero. Mill. Dict. n. 4. d. i. Zwerglilie mit ſchmahlen zerſtreuten Blättern, gerade ſtehenden, glockenförmigen Blumen, und einem knollentragenden Stängel.

Von dieſer führt Miller übrigens noch an, daß ihre Blumen kleiner, und von einer hellen Feuerfarbe, gerade aufſtehend und nur ſparſam ſeyen, und daß ſie einen Monath eher, als bey der größeren Feuerlilie hervor kämen. Auch ſoll der Stängel derſelben faſt an jedem Gelenke Knollen tragen.

4) Lilium bulbiferum incanum. Bauhin. pin. 77.

Nach Gmelins Bemerkung trifft man die Feuerlilie mit ihren mehrſten Abänderungen in Sibirien oſtwärts von dem Ufer des Jeniſey-

*) Das Blut, welches auf die Erde floß und die Kräuter befleckte, höret auf Blut zu ſeyn. Es verwandelt ſich in eine Blume, glänzender als Tyriſcher Purpur, an Bildung den Lilien gleich, nur an Farbe purpurroth, ſtatt daß jene ſilberweiß ſind.

Fluſſes bis an die Seeküſte an, und er ſetzt hinzu:

Ich habe an der wilden Pflanze niemahls mehr als vier Blumen geſehen. Dieſe erſcheinen zuweilen auch einzeln, zuweilen je zwey oder drey, ſtehen aber immer doch auf der Spitze des Schaftes beyſammen. Dieſer iſt entweder nur mit einigen wenigen, oder mit gar keinen Ecken oder Winkeln verſehen, und unten an ſeiner Baſis ganz roth, oder grünlich und roth geſprengt. Die Blätter beſitzen an ihren Rändern eine weiße Wolligkeit, und ſtehen durchgehends wechſelsweiſe zu vier bis fünf. Die Blumen ſtehen auf der Spitze des Schaftes bey einander. Es gibt auch ein paar ſonderbare Varietäten, eine mit breiten Blättern, die höher wird, und eine mit ſchmahlen Blättern, die niedriger bleibt, welche letztere rothe oder gelbe Blumen hat. Aehnliche Abänderungen trifft man in verſchiedenen Gegenden daſelbſt an. Die Wurzeln oder Zwiebeln werden, ſo wie von den übrigen Lilien von den Ruſſen und Tartarn verſpeiſet. Sie kochen ſie entweder in Milch, oder braten ſie unter der Aſche, und nennen ſie Sarana; doch unterſcheiden ſie ſelbige mit verſchiedenen Benennungen noch, in ſo fern eine mehrere oder wenigere Weiße oder Schuppigkeit der Zwiebel einigen Unterſchied zuläßt.

7) *Lilium Catesbaei.* Caroliniſche Lilie.

Die Blätter zerſtreut, linien-lanzettförmig, der Stängel einblumig, die Blumenkrone aufgerichtet, die Blumenblätter lang-nagelig, am Rande gewellt, an der Spitze zurückgebogen.

Lilium foliis ſparſis lineari-lanceolatis, caule unifloro, corolla erecta, petalis longe unguiculatis margine undulatis, apice reflexis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 86. n. 7

Lilium Cateſbæi. Curtis Botanical Magaz. 259.

Li-

Lilium (ſpectabile) foliis ſparſis, floribus ſolitariis erectis, petalorum unguibus anguſtis, alternis extus utrinque ſulcatis, laminis revolutis. Salisb. Icon. rar. 5. t. 5.

Lilium (carolinianum) foliis ſparſis linearisubulatis, flore unico erecto, petalis longe unguiculatis. Lamarck Encyclop. method. Botan. 3. p. 514.

Vaterland. Wächſt in den Caroliniſchen Sümpfen in Nordamerika. — Der Stängel wird etwa 2 Fuß hoch. Die Blume iſt ſaffrangelb.

8) *Lilium ſpecioſum.* Prächtige Lilie.

Die Blätter zerſtreut, eyförmig, geſtielt; der Stängel äſtig, die Zweige einblumig, die Blume nickend, die Blumenblätter umgerollt, inwendig mit warzenförmigen Zähnen beſetzt.

Lilium foliis ſparſis ovatis petiolatis; caule ramoſo, ramis unifloris, flore cernuo, corollis revolutis intus papilloſo-dentatis. Linn. Spec. Plant. ad. Willd. Tom. II. p. 86. n. 8.

Lilium ſpecioſum. Thunberg in den Actis Societ. Linnean. Lond. II. p. 332.

Vaterland. Iſt in Japan zu Hauſe, und außer Thunberg auch von Kämpfer beobachtet worden. Sie muß mit dem unten folgenden Lilium ſuperbum Aehnlichkeit haben, weil Thunberg ſie in ſeiner Flor. japon. 134. für dieſelbe genommen und beſchrieben hat.

9) *Lilium pomponium.* Pomponiſche Lilie. (Auch türkiſcher Bund genannt.)

Die Blätter zerſtreut, linien-pfriemförmig, die Blumen zurückgebeugt, die Blumenblätter zurück gerollt, inwendig mit warzenförmigen Zähnen beſetzt.

Lilium foliis ſparſis liniari-ſubulatis, floribus reflexis corollis revolutis intus papilloſo-dentatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 87. n. 9.

Lilium pomponium. Linn. Hort. Cliff. 120. Hortus upſ. 81. Mill. Dict. n. 5. Lamark Encyclop. meth. Botan. III. p. 514. Gmelin. Flor. ſibirica I. p. 42. n. 9.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art iſt auf den hohen Pyreneen ſo wohl als in Sibirien zu Hauſe. Nach Gmelin wächſt ſie in Geſellſchaft der Feuerlilie unter demſelben dort angezeigten Himmelsſtriche, führt eben den Nahmen, und gibt ihre Zwiebelwurzeln den Tartaren gleichfalls zur Speiſe. Doch iſt ſie in Anſehung ihrer äußeren Geſtalt von derſelben verſchieden genug, wie ſie denn viel zartere Blätter hat, und der Figur der Blumenkrone nach, welche von Farbe mennigroth iſt, unter den türkiſchen Bund zu gehören ſcheint. Ihre Zwiebelwurzel iſt mit verſchiedenen Häuten umgeben, und weder geſchuppt noch gezähnt. Der Stängel iſt rund, glatt, weißlicht grün, und eine Spanne bis eine Elle lang. Die Blätter ſind hier und da zerſtreut, zwey Zoll lang, eine linie breit, glatt und hellgrün, übrigens gleich breit, ſpitzig, dreyſeitig, mit ſtark erhabenen Rückenſchärfen. Die

Zahl

Zahl der Blumen iſt verſchieden von acht bis zehn, bis auf eine herab. Die Honigbehältniß-ritze iſt mit ſehr merkbaren Zähnchen beſetzt.

Von dieſer Art gibt es übrigens in den Gärten eine große Menge von Spielarten, die ſich indeß gewöhnlich nur in unweſentlichen Dingen, als Farbe, Gefülltheit ꝛc. ꝛc. von einander unterſcheiden. Ein paar von dieſen ſind auch in dem linnéiſchen Syſteme ausgehoben, nähmlich

β) Lilium miniatum odoratum anguſtifolium. Bauhin. pin. 79. und
γ) Lilium brevi et gramineo folio Bauh. pin. 79.
Lilium (anguſtifolium) foliis ſparſis, pedunculis longiſſimus. Mill. Dict. n. 6.

Dieſe letztere hat nach Millern über zwey Fuß hohe Stängel, die mit kurzen und nahe beyſammen ſitzenden Blättern bekleidet ſind, und 15 — 30 glänzend-, faſt ſcharlachrothe Blumen tragen. Die Stiele der Blumen ſind ſehr lang, ſo daß die Blumenhäupter ſich ſehr weit ausbreiten. Die Blumen hangen unterwärts, ihre Blumenblätter ſind aber faſt ganz rückwärts gebogen. Die Blüthezeit fällt in den Jun. und Julius. — Miller führt dieſe als eine eigene Art auf.

10) *Lilium chalcedonicum.* Chalcedoniſche Lilie.
(Auch byzantiniſche Lilie mit einer carminrothen Blume; ſo wie der ſcharlachrothe türkiſche Bund.)

Die Blätter zerſtreut, linien-lanzettförmig, die Blumenblätter zurück gerollt, inwendig punctirt.

Lilium foliis lineari-lanceolatis ſparſis floribus reflexis, corollis revolutis intus punctatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 87. n. 10.

Lilium chalcedonicum. Hort. Cliff. 120. Hort. upſ. 81. Mill. Dict. n. 7. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 403.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art iſt in Perſien und vielleicht auch um Konſtantinopel und anderwärts zu Hauſe. Auch hat man ſie ſchon in Krain und am Golfo von Venedig gefunden, wo ſie indeſſen nur durch Verwilderung aus den Gärten hingekommen ſeyn mag, da ſie ſchon vor mehr als 200 Jahren aus Konſtantinopel nach Wien gebracht, und daſelbſt als eine Lieblingsblume der Damen gezogen wurde. Nach Scopoli's Beobachtung iſt ihre Zwiebelwurzel weiß, ihr Stängel eine Elle hoch, glatt und rund. Die Blätter ſtehen zerſtreut, ſind 3—4 Zoll lang, lanzettförmig, auf ihrer oberen Seite glatt, auf der untern aber an den parallel laufenden Rippen ein wenig behaart. Die Blumenſtiele ſtehen ungefähr zu drey bey einander, ſind nackt und länger als die Blätter. Die Blumenkrone iſt mennigroth, und größer als an dem eigentlichen türkiſchen Bund. Die Blumenblätter ſind zwey Zoll lang, bis über die Hälfte mit kleinen ſchwärzlichen Anſätzen verſehen, an den Spitzen etwas filzig, zurück gerollt, auf der Rückſeite wechſelsweiſe höckerig und an ihrer Baſis gezähnt. Die Staubfaden ſind halb walzenförmig und zolllang. Der Blumenſtaub iſt von der Farbe der Blume. Der Griffel ½ Zoll lang. Der Geruch der Blume iſt orangenartig. Die Blüthezeit ſoll ſpät im Julius ſeyn, und bey kühe-

kühlem Wetter ſich bis Ende des Auguſtes erſtrecken.

Von den Spielarten, die es auch von dieſer gibt, ſind folgende die merkwürdigſten:

β) Lilium byzanthinum miniatum: polyanthos. Bauhin. pin. 78.

γ) Lilium purpureo-ſanguineum, flore reflexo. Bauhin. pin. 78.

11) *Lilium ſuperbum.* Stolze Lilie.

(Auch der große gelbe türkiſche Bund.)

Die unterſten Blätter wirtelförmig, die übrigen zerſtreut, die Blumen bilden eine pyramidenförmige Traube, und ſind zurückgebogen, die Blumenblätter zurück gerollt.

Lilium foliis imis verticillatis, cæteris ſparſis, floribus racemoſo-pyramidatis reflexis, corollis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 88. n. 11.

Lilium ſuperbum. Mill. Dict. n. 8.

Vaterland und Beſchreibung. Das Vaterland dieſer von Anſehen ſehr prächtigen Pflanze iſt das nördliche Amerika, beſonders Penſylvanien. Ihr Stängel erreicht die Höhe von 5 Fuß, trägt dreyrippige Blätter, und iſt oben pyramidenförmig mit 40—50 Blumen beſetzt. Die Blumen ſind groß, haben eine gelbe Farbe und ſind mit ſchwarzen Flecken punctirt. Ihr Geruch iſt indeſſen zwar ſtark, aber ſo unangenehm, daß man ſie in den Gärten wenig ſchätzt. Ihre Blüthezeit iſt das Ende des Junius. — Das Exemplar, welches Ehret in Collinſon's Garten

zu

zu untersuchen Gelegenheit hatte, war 6½ Fuß hoch, und hatte einen sehr schönen purpurrothen kegelförmigen Schaft, der von unten bis oben mit Blättern in der Runde herum besetzt war.

12) *Lilium Martagon.* Gelbwurzlige Lilie.

(Berglilie, Krulllilie, der purpurrothe türkische Bund, Goldwurz, Kappenhütlein, Feldlilie, breitblätterige Berglilie, Lilie vom Kalvariberg, Martagon)

Die Blätter wirtelförmig, ey-lanzettförmig, die Blumen zurück gebogen, die Blumenblätter zurückgerollt.

Lilium foliis verticillatis ovato-lanceolatis, floribus reflexis, corollis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 88. n. 12.

Lilium Martagon. Linn. Hort. Cliff. 120. Hort. upſ. 81. Mill. Dict. n. 9. Jacq. Flor. auſtr. t. 361. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 402. Hoffm. Deutſchl. Flor. 1791. p. 118. Roth. Flor. germ. I. p. 152. II. p. 396. Gmel. Flor. ſibirica I. p. 45.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art trifft man in Deutſchland, der Schweitz, Ungarn, Sibirien wildwachſend an, und ſie liebt vorzüglich etwas feuchte ſchattige Hügel, und Gebirgswieſen. In Sibirien, wo ſie ſehr häufig iſt, und bis an das öſtliche Ende deſſelben hin wächſt, ſteht ſie auf offenen Feldern, und an den Rändern der Wälder. Sie hat eine gelbe, ſchuppige

Zwie-

Zwiebelwurzel. Ihr Stängel ist steif, einfach, im wilden Zustande öfters nur 2, im kultivirten 3—4 Fuß hoch, und rothgefleckt. Die Blätter sind lanzettförmig, einen Zoll breit, 4 Zoll lang, und stehen unten in gleichweit von einander entfernten Wirteln von 5—8 um den Stängel, oben aber zerstreut. Die Blumen bilden eine lockere Aehre am Ende des Stängels. Sie sind groß und hangen an langen Stielen herunter. Die Blumenblätter sind sattroth, bis an das Ende des Blumenstiels zurück gerollt, und in der Gegend der Befruchtungstheile mit runden Tüpfelchen bezeichnet. Die drey äußern Blumenblätter haben einen dicken und wolligen Rücken. Die Staubbeutel und Staubfaden sind gelb. Der Geruch der Blumen ist unangenehm. Die Kapsel ist sechseckig und enthält in jedem einzelnen Fache oft über 50 Samen. Die Blumen sehen überhaupt einem morgenländischen Hute oder so genannten türkischen Bund nicht unähnlich, und die Staubgefäße stellen den Federbusch desselben vor. — Die Blüthezeit ist der Junius.

In Sibirien wird die Wurzel in Milch gesotten verspeiset. In Wein gesotten soll sie den Urin und die monathliche Reinigung befördern, äußerlich gebraucht aber erweichen, weshalb sie bey verschiedenen Geschwulsten in Ueberschlägen gebraucht werden kann. Die Asche davon mit Honig vermischt soll wider das Haarausfallen dienen. Aus den Blumen hohlen die Bienen Honig. Den Wurzeln gehen die Ameisen sehr nach.

Von den Varietäten, die es von dieser Art auch sehr zahlreich gibt, und die sich in Ansehung der Farbe der Blumen, als weiß, fleischfar-

farben, purpurroth ꝛc. ꝛc. oder in Ansehung der Größe derselben und sonst zeigen, verdienet nachfolgende besonders angemerkt zu werden;

β) Lilium floribus reflexis, alterum hirsutum. Bauhin. pin. 77.
Lilium (hirsutum) foliis verticillatis hirsutis, floribus reflexis, corollis revolutis. Mill. Dict. n. 10. Lilie mit haarigen Blättern, die in Wirteln wachsen, zurückgebogenen Blumen und zurückgerollten Blumenblättern.

Diese Spielart weicht von der so eben beschriebenen besonders dadurch ab, daß die Blätter etwas schmahler und nebst den Stängeln und Blumenknospen mit weichen Haaren besetzt sind. Die Wirtel stehen auch etwas weiter von einander. Die Blumen haben eine glänzendere Farbe mit wenigen Flecken, und kommen im Sommer früher zum Vorschein, ungeachtet die Stängel später hervor wachsen. Sie blühet im Anfange des Junius und die Stängel verwelken im Herbst.

Was die Fortpflanzung dieser gelbwurzligen Lilie mit ihren Spielarten, so wie auch der anderen Lilien, die man im gemeinen Leben mit unter dem Nahmen türkischer Bund begreift, und die eine vorzügliche Zierde der Gärten sind, betrifft: so kann sie vermittelst der jungen Brut, die man bey den mehrsten ziemlich häufig bey den alten Zwiebeln findet, und bey denen, die wenig Brut ansetzen, vermittelst des Samens geschehen.

Die Zwiebeln kann man sicher ausheben, so bald die Stängel verwelkt sind, und wenn es nö-

nöthig ist, die Zwiebeln außer der Erde zu lassen, so werden sie sich zwey Monathe hindurch ganz gut halten, wenn man sie nur in trocknes Moos wickelt, und wenn sie verschickt werden sollen, so ist es gut, sie auf diese Art einzupacken. Sollen sie aber bald nach dem Ausheben zu Anfange des Octobers wieder eingelegt werden, so ist es nicht nöthig sie einzuwickeln, wenn sie nur an einem kühlen Orte liegen. Ist der Ort, wo sie eingelegt werden sollen, aber erst spät im Jahre in Bereitschaft, so ist es besser, die Zwiebeln so lange mit trocknem Sande zu bedecken, damit die Schuppen nicht verwelken und verderben.

Wenn der Boden leicht und trocken ist, legt man die Zwiebeln 5 bis 6 Zoll tief. Bey feuchtem Boden ist es gut, wenn man die Rabatten, in die man sie setzen will, 5 bis 6 Zoll erhöhet, damit die Zwiebeln im Winter nicht im Wasser zu stehen kommen, wovon sie verfaulen und vergehen. Sehr fester Boden wird durch Vermischung mit grobem Sande etwas lockerer gemacht. Dieses ist dem leichteren Aufschießen des Stängels sehr förderlich.

Da die pomponische und die unten vorkommende canadische und philadelphische Lilie etwas zarter sind, als die andern Arten Lilien, die mit dem Nahmen türkischer Bund belegt werden, so muß man in strengen Wintern die Stellen, wo ihre Zwiebeln liegen, mit alter Lohe und dergleichen bedecken, um zu verhindern, daß der Frost die Zwiebeln nicht erreiche. Im Frühlinge kann man diese Bedeckung wieder fortschaffen, ehe die Zwiebeln anfangen Stängel zu treiben.

Will man dieſe oder die vorhergehenden und nachfolgenden Lilien aus dem Samen ziehen, etwa um neue Varietäten zu erhalten, wozu beſonders das Lilium Martagon ſehr geneigt iſt, oder weil man nicht ſo viele Zwiebelbrut hat, als man gebraucht, ſo iſt das Verfahren dabey folgendes: Man verſieht ſich mit etlichen viereckigen Kaſten, die 6 Zoll tief ſind, und im Boden Löcher haben, damit das überflüſſige Waſſer ablaufen könne. Dieſe Kaſten werden mit friſcher, ſandiger, leichter Erde angefüllt, und man ſäet zu Anfange des Auguſtes, bald nachdem der Same reif geworden, denſelben ziemlich dick hinein, und bedeckt ihn einen halben Zoll hoch mit leichter geſiebter Erde. Hernach ſetzt man die Kaſten an einen Ort, wo ſie nur bloß die Morgenſonne haben, wobey zu bemerken, daß man bey trocknem Wetter die Kaſten öfters begießen und das ſich zeigende Unkraut ausreißen müſſe. So bleiben die Kaſten ſtehen bis in den October; alsdann ſetzt man ſie an einen ſolchen Ort, wo ſie ſo viel Sonne als möglich haben, und vor Nord- und Oſtwinden im Winter ſo viel als möglich geſchützt ſind. Mit dem Anfange des Aprils bringt man die Kaſten aber an ihren vorigen Ort, weil die jungen Pflanzen, die ſich nun zeigen, nicht viele Wärme ertragen. Ueberdem würde die Erde in den Kaſten durch die volle Mittagsſonne zu ſtark trocknen. Bey trocknem Wetter begießt man ſie etwas, und das Unkraut wird ausgeriſſen. An dieſem Orte bleiben die Kaſten bis Anfang Auguſtes, wo man einige Beete von obgedachter friſcher leichter Erde, welche wohl gedünet ſeyn muß, zurecht machen kann. Hernach nimmt man die kleinen Zwiebeln mit der Erde aus den Kaſten heraus,

ſtreuet

ſtreuet ſelbige gleichförmig über die Beete her, und bedeckt ſie einen halben Zoll hoch mit feiner geſiebter Erde. Iſt das Wetter ſehr heiß und trocken, ſo thut man wohl die Beete gegen den Mittag vor der Sonnenhitze zu bewahren, und dann und wann zu begießen. Ferner muß man ſie auch vom Unkraute rein halten, und wenn der folgende Winter ſehr kalt iſt, mit Erbſenſtroh oder anderen leichten Dingen bedekken, um die Kälte abzuhalten, welche den Wurzeln, beſonders ſo lange ſie noch jung ſind, ſchädlich ſeyn würde, wenn ſie tief in den Boden dringen ſollte. Bey gelindem Wetter darf man aber die Bedeckung nie darüber laſſen, weil dieſes den Boden zu dumpfig erhält, welches den jungen Zwiebeln ebenfalls ſchädlich iſt.

Zu Ende des Februars oder zu Anfange des Märzes, wenn die ſtarke Kälte vorbey iſt, reiniget man die Erde oben im Beete etwas, und ſiebet ein wenig friſche Erde gleichförmig über die Beete, wodurch die Zwiebeln ſehr geſtärkt werden. Man muß bey dieſem Reinigen aber nicht zu tief in der Erde herumwühlen, und die Zwiebeln beſchädigen. Auch darf dieſes Geſchäft nicht lange verſchoben werden, weil ſonſt die Augen, oder jungen Triebe hervorkommen und bey dem Auflockern des Bodens abgebrochen werden würden. Mit zunehmender guter Witterung müſſen die Beete ſorgfältig vom Unkraute gereinigt und bey dürrem Wetter begoſſen werden. Auch wird es ihnen ſehr dienlich ſeyn, wenn man ſie an warmen Tagen vor der Mittagsſonne beſchützt. Doch darf das letztere nicht eher geſchehen als zu Anfange des Mays, weil früher ſelten zu warmes Wetter einfällt.

Wenn die Blätter ganz verwelkt sind, muß man die Oberfläche der Beete wieder etwas, aber ja nicht zu tief aufgraben. Dieses verhindert das starke Wachsen des Unkrauts, und ist den Wurzeln sehr nützlich. Im September siebt man etwas mehr frische Erde, etwa ½ Zoll hoch über die Beete; im Winter und Frühlinge behandelt man sie wie im vorigen Jahre.

Im darauf folgenden September wollen diese Zwiebeln weiter von einander verpflanzt seyn, daher man von eben der frischen und leichten Erde, wie bereits gezeigt worden, etliche Beete zurecht und eben machen muß. Hernach hebt man die Zwiebeln aus, versetzt sie in die Beete, legt sie 8 Zoll von einander ein, und beobachtet dabey, daß die Zwiebeln mit dem obern Theile in die Höhe gerichtet, vier Zoll unter der Erde stehen.

Dieses Versetzen ist bey nassem Wetter vorzunehmen, denn wenn die Zwiebeln bey sehr trockner Witterung versetzt werden, und nicht bald Regen darauf folgt, so laufen sie an, und faulen hernach öfters.

Auch ist zu beobachten, wie bereits angemerkt ist, daß man die Beete gänzlich vom Unkraute rein halten, und im Winter, wenn sehr strenge Kälte einfallen sollte, mit Erbsenstroh und dergleichen bedecken müsse, damit die Kälte den Zwiebeln nicht schade. Im Frühlinge muß die Erde auf der Oberfläche der Beete weggenommen und wie das vorige Mahl frische darauf geleget werden, und so fährt man fort, sie auf eben die Art als im vorigen Jahre zu behandeln.

Nach-

Nachdem sie in diese Beete gepflanzt sind, fangen die stärksten Zwiebeln endlich an zu blühen. Bey denjenigen, die sich auf irgend eine Art besonders auszeichnen, steckt man Stäbe und merkt die Varietät an. Wenn hernach ihre Blätter verwelkt sind, hebt man sie aus und setzt sie in die Rabatten des Blumengartens oder auch in andere Beete weiter von einander, wodurch sie stärker blühen werden. Da man aber an den ersten Blumen nicht immer abnehmen kann, wie ihre Blumen eigentlich ausfallen werden, so muß man keine Zwiebel wegwerfen, bevor sie nicht 2 oder 3 Jahre geblühet hat; denn öfters haben die Blumen im ersten Jahre ein schlechtes Ansehen, wenn ihre Zwiebel aber mehr erstarkt ist, werden sie sehr vorzügliche Spielarten. Man läßt daher diejenigen, deren Werth man noch nicht kennt, 2 oder 3 Jahre ungestöhrt stehen, um gewiß zu erfahren, ob sie aufbehalten oder weggeworfen zu werden verdienen, wenn man die letztern nicht etwa an solche Stellen bringen will, wo auch gemeine oder weniger schöne Sorten gut genug sind.

Auf diesem Wege, nähmlich durch Samen, kann man zwar eine große Menge Zwiebeln und das zuweilen auch von allerley anders gefärbten und veränderten Blumen erhalten; die Methode, wie diese Fremdlinge behandelt seyn wollen, ist, wie es sich aus dem vorstehenden ergibt, aber etwas umständlich und langwierig.

13). *Lilium canadense.* Canadische Lilie.

(Türkischer Bund von Canada. Canadischer türkischer Bund mit gefleckten Blumen.)

Die Blätter in Wirteln und linienförmig, die Blumen zurückgebogen, die Blumenkrone umgerollt, glockenförmig.

Lilium foliis verticillatis linearibus, floribus reflexis, corollis revoluto-campanulatis Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89. n. 13.

Lilium canadense. Mill. Dict. n. 11. Tournef. Instit. 371. Bar. rar. 778. t. 125.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art wächst in den meisten Theilen von Nordamerika wild. Die Zwiebeln derselben sind länglich und groß, und bestehen aus Schuppen, wie die der andern Arten. Die Stängel werden 4 bis 5 Schuh hoch, und sind mit länglichen spitzigen Blättern besetzt, die dreygestreift sind und in Wirteln um den Stängel stehen. Die Blumen kommen oben an dem Stängel hervor. Sie sind groß, haben eine gelbe Farbe mit schwarzen Flecken, und sind fast wie die Blumen der Feuerlilie gestaltet. Die Blumenblätter sind nicht so sehr umgerollt, wie bey den anderen Arten der Lilien, die man türkische Bunde nennt. Die Blüthezeit ist Anfang Augustes, und wenn die Zwiebeln groß sind, so haben die Stängel viele Blumen und machen ein gutes Ansehn.

Man hat zwey Varietäten von dieser Art, die eine mit dunkelgefärbten und größeren Blumen als die andere, die indessen wohl nur zufällig aus dem Samen entstanden sind.

14) *Lilium maculatum.* Gefleckte Lilie.

Die Blätter zerstreut und in Wirteln, lanzettförmig, glatt, die Blumenkrone glockenförmig,

mig, inwendig gefleckt, der Rand umgerollt.

Lilium foliis ſparſis et verticillatis lanceolaris glabris, corollis campanulatis, intus maculatis, limbo reflexo. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89. n. 14. Thunberg in Actis Societ. Linn. Lond. II. p. 334.

Lilium canadenſe. Thunb. Flor. jap. 135.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe ſchöne Pflanze iſt vom Ritter Thunberg in Japan entdeckt. Nach ſeiner Beſchreibung in den Act. Societ. Linn. am angegebenen Orte, hat ſie einen runden, geſtreiften, glatten, einfachen, hohlen, fußhohen und oben doldenartig ausgebreiteten Stängel. Die Blätter ſind zerſtreut und wirtelförmig, ſitzend, lanzettförmig, glatt, vielrippig, aufgerichtet und fingerslang. Die Blumen ſtehen beynahe in einer Dolde. Die Blumenſtiele ſind fingerslang, aufgerichtet. Die Blumenkrone glockenförmig, mit umgebogenem Rande, fleiſchfarben, inwendig mit ſehr vielen purpurfarbenen Flecken. — Von der canadiſchen Lilie unterſcheidet ſie ſich beſonders durch die Blätter, die unten breiter, und durch die Blumenkronen, die weniger umgerollt ſind.

15) *Lilium camſchatcenſe.* Kamtſchatiſche Lilie.

Die Blätter in Wirteln, die Blume aufgerichtet, glockenförmig, die Blumenblätter ſitzend.

Lilium foliis verticillatis, flore erecto, corolla campanulata, petalis ſeſſilibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89.

n. 15. Amoen. acad. II. p. 348. Mill. Dict. n. 12.

Vaterland und Beschreibung. Dieses Gewächs ist in Nordamerika und Kamtschatka zu Hause, und wird in Kamtschatka Satana genannt. Die Wurzel besteht in einer Zwiebel, die wie die Zwiebel des Knoblauchs gestaltet, und eben so in einige abgesonderte Theile gespalten, aber rundlicher ist. Der Stängel ist von der Dicke eines Tulpenstängels, 5 Zoll hoch, unten purpurfarbig, höher hinauf aber gelb. Am Stängel befinden sich 2 Wirtel von eyförmigen Blättern, von denen der unterste 3, der andere 4 Blätter enthält. An der Spitze des Stängels ist nur eine sehr dunkelrothe Blume, welche der Narcisse ähnlich, aber weit kleiner ist. Die Blumenblätter sind eyrund, und werden an der Basis nicht schmahler. Der Griffel ist am Ende stumpf. Die Staubfaden sind weiß, die Staubbeutel gelb.

Die Zwiebeln dieser Art werden in Kamtschatka im Anfange des Augustes gesammelt, an der Sonne getrocknet und verwahrt. Man bereitet sie auf mancherley Art zur Speise. In Asche gebraten vertritt sie die Stelle des Brotes, und zwar besser, als irgend ein anderes von den dasigen Landes-Producten. Im Ofen gebacken und hernach gestampft dient sie statt des Mehls, und wird täglich in Suppen und andern Gerichten gebraut. Sie ist überaus nahrhaft und hat einen angenehmen obgleich etwas bittern Geschmack, und kann täglich gegessen werden, ohne daß man ihrer überdrüssig wird. Die Engländer, die mit dem Kapitain Kook auf einer Entdeckungsreise an Kamtschatka landeten, pflegten sie zu kochen, und als Kartoffeln entweder allein, oder mit

Fleisch

Fleisch zu essen. Auf beyderley Art schmeckte sie ihnen recht gut und bekam ihnen sehr wohl. — Diese nützliche Pflanze verdiente es, daß man sie nicht bloß in den botanischen Gärten, sondern auch im Großen anzubauen und einheimisch zu machen suchte, wozu sie sich vielleicht schickte, da ihr Vaterland wenigstens kein milderes Klima, als unsere Gegenden hat.

Jacob Cook's Entdeckungsreise, übersetzt durch Herrn Georg Forster, im IIten Bande, 14ten Hauptstück, Seite 434 — 435.

16) *Lilium philadelphicum.* Philadelphische Lilie.

Die Blätter in Wirteln, die Blumen aufgerichtet, glockenförmig, die Blumenblätter unten mit schmahlen Nägeln.

Lilium foliis verticillatis, floribus erectis, corolla campanulata, petalis unguiculatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 90. n. 16. Mill. Dict. n. 13.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art wächst in Pensylvanien, und ist zuerst von dem Herrn John Bartram entdeckt und Millern zugeschickt worden. Ihre Zwiebel ist kleiner, als die der andern Arten. Sie ist schuppig und weiß. Im Frühlinge treibt sie einen geraden Stängel von $1\frac{1}{2}$ Fuß Höhe. Die Blätter stehen in gewissen Entfernungen wirtelförmig um den Stängel. Sie sind kurz, sehr breit, und haben zugestumpfte Spitzen. Der Stängel endigt sich mit zwey Blumen, die gerade und auf abgesonderten Stielen stehen, und wohlriechend sind. Sie sind wie die Blumen der kleineren Varietät der Feuer-

lilie gestaltet; doch sind die Blumenblätter an ihrer Basis schmahler, so daß ein Zwischenraum zwischen ihnen ist. Gegen oben werden sie breiter, kommen daher näher zusammen und bilden eine Glocke. Die Blumen haben eine glänzend purpurrothe Farbe, und sind gegen ihre Basis zu mit verschiedenen dunkelrothen Flecken gezeichnet. Der Fruchtknoten ist sechseckig, der Griffel dick und mit einer dreyeckigen Narbe versehn. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig, die Staubbeutel länglich, aufliegen. Letztere sind etwas niedriger als der Griffel. Die reife Kapsel hat drey Ecken, sie ist oben abgestumpft und übrigens dreyfächerig. Die Blüthe fällt in den Julius, und der Same wird im September reif.

Diese Art hat nicht vielen Platz nöthig, und schickt sich deshalb gut auf die Blumenbeete kleiner Gärten. Die Stängel verwelken bald, nachdem der Same reif geworden. Alsdann kann man die Zwiebeln aufnehmen, sie setzen aber nicht viele Brut, und man muß diese Art deshalb öfters aus dem Samen ziehen, wenn man sie etwas stark vermehren will.

Miller hat übrigens auch noch eine Varietät von dieser Art, und zwar mit weissen Blumen gesehn, die nur einen 6 Zoll hohen Stängel hatte.

* * *

Ehe ich weiter gehe, will ich hier außer den vorhin schon angegebenen noch einige Werke anführen, worin man über die Naturgeschichte, Behandlung und Benutzung der Lilien überhaupt, oder einiger Arten derselben, noch allerley Nachrichten findet.

C. von

C. von Linné vollständiges Pflanzen-System, nach Houttuyn ꝛc. ꝛc. IIter Th. S. 261—275.

Briefe über die Anlegung und Wartung eines Blumengartens, von F. H. H. Lueder. Zweyte Auflage. Hannov. 1786 S. 66 und 100 ꝛc. ꝛc. (Hier wird nur die Behandlung von Lilium candidum, bulbiferum und Martagon gezeigt.)

Böhmer's technische Geschichte der Pflanzen. I. Th. S. 371 und 536., wo von der Benutzung des Lilium bulbiferum die Rede ist, und S. 366. von Lil. camtschatcense.

Murray Arzney-Vorrath. V. S. 93.

Schwedische Abhandlungen VIII. S. 210.

Berlinische Sammlungen VIII. (Brot aus den Zwiebeln zu machen.)

Winkler's Blumenfreund.

Hagen's Lehrbuch der Apothekerkunst. S. 215.

Geoffroy Abhandlung von der Materia medica, III Th. S. 1115 ꝛc. ꝛc. (von Lil. cand.)

Hannöverisches Magazin 1765. Col. 659. 1766. 1784. Col. 114. 1790. Col. 607. 1794. Col. 1081. (Letztere beyden Citate beziehen sich auf Lilium camtschatcense.)

Dixons Reise um die Welt. S. 170. die Anmerk. (von Lil. Martagon.)

Germershausen, ökonomisches Real-Lexicon. III Th. S. 438. Art. Lilie. (von Lil. cand. und bulbif.)

Da die Lilien, wie es aus dem vorstehenden erhellet, fast alle eigentliche Prachtblumen sind: so darf man sich nicht wundern, daß man sie im Alterthume den Göttern und Königen weihete, oder als Sinnbilder der königlichen Gewalt ansahe.

Die weiße Lilie, als die am längsten bekannte, war eine Blume der Juno, und man ließ sie so gar aus dem Schooße der Juno ent-

stehen. Bey den Juden war man von ihrer Pracht so eingenommen, daß Jesus die Herrlichkeit des Salomo nicht mit ihr vergleichen mochte.

Bey den Römern, wo man die Lilien zum Theil auf die Münzen prägen ließ, stellten sie, so wie die Blumen überhaupt ein Zeichen der Hoffnung waren, eine königliche Hoffnung, die öffentliche Hoffnung des Volks vor, weshalb Virgil dem jungen Marcell, als dem vermutheten Nachfolger des Augusts, Lilien mit vollen Händen geben läßt.

Bey den alten Franken insonderheit wurde eben daher diese königliche Blume nicht allein auf die Scepter der Könige und Kaiser und auf ihre Schilde gesetzt, sondern ihnen auch in die Hand, gemeinhin in die rechte Hand, mit dem Reichsapfel in der linken, gegeben. Hieraus kann man es sich leicht erklären, warum nachmahls das Wapen der französischen Könige in Lilien bestand. Daß dieses Bienen seyn, und durch die Ungeschicklichkeit der Mahler nur nach und nach in die Form der Lilien übergegangen seyn sollten, wie es Chiflet glaubte, steht deswegen nicht anzunehmen, weil auch die allerälteſten fränkischen Münzen schon mit Lilien bezeichnet sind.

Hannöverische Gelehrte Anzeigen. 1751. S. 556.

Ueber die Bedeutung der Lilien auf Münzen sehe man auch noch:

Heusingers Münzwissenschaft ꝛc. ꝛc.

Spieß Münzbelustigungen, im Register bey dem Vten Theile.

Köhlers Münzbelustigungen. ꝛc.

Madai Thaler-Cabinet. ꝛc.

Daß

Daß man die Lilie auch zum Zeichen des Norden auf dem Compasse gemacht hat, ist wahrscheinlich, zu Ehren eines französischen Prinzen aus dem Hause Anjou geschehen, der etwa um das Jahr 1300, als der Compaß von Johann Gira, oder Goja, einem Einwohner von Amalphi oder Melfi im Neapolitanischen erfunden wurde, in Neapel regierte. Andere haben mit wenigerem Grunde dafür gehalten, daß die Lilie auf dem Compasse ein Zeichen sey, daß die Franzosen die Erfindung des Gira hernach vervollkommnet hätten.

Gelehrte Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen. 1775. St. 59. Col. 472.

Auch gibt es Orden, denen die Lilie zum Unterscheidungszeichen dient, wahrscheinlich weil man sie als ein Symbol der Unschuld betrachtete, z. B. der Orden von der Lilie in Spanien, und der päbstliche Orden von der Lilie, worüber man im Rammelsberg ꝛc. S. 34. und S. 70. Nachricht findet, und wovon im Artikel Orden noch etwas vorkommen wird.

Fast in allen diesen Fällen werden die Lilien aber nicht in ihrer natürlichen Gestalt gezeichnet, sondern gewöhnlich so, wie Fig. 4686. eine abgebildet ist. Fast eben so sehen sie in der Krone der vormahligen Könige von Frankreich aus, Fig. 4687.; so wie der Könige von England, Fig. 4688; der französischen Prinzen vom Geblüt, Fig. 4689.; und des Dauphin, Fig. 4690. In der Großherzoglich Florentinischen Krone ist die Gestalt ein wenig anders, nähmlich so wie Fig. 4691., wo die vielen Spitzen Lilienblätter vorstellen. Ein Lilien-Kreuß, das

Wa-

pen von Calabrien ist Th. 49. Fig. 2876 abgebildet. Ein Lilienzepterkreutz Fig. 4692.

Lilien zu mahlen, dazu wird in Prang.e's Schule der Mahlerey S. 94. eine Anleitung gegeben. Es ist daselbst aber nicht von den hier beschriebenen Lilien-Arten, sondern von anderen Blumen, die man auch zuweilen Lilien nennt, die Rede.

Wie Lilien als Zierrath auf Schlösserarbeiten angebracht werden können, wird im Schauplatz der Künste und Handwerke IX. S. 204. gezeigt.

Lilie, (Affodill- oder Asphodill-), dieser Nahme wird so wohl dem Asphodelus luteus, als auch der Hemerocallis flava beygelegt. In Hinsicht des ersteren sehe man den Art. Asphodelus Th. 2, S. 567. Was die andere betrifft, so hat der seel. Krünitz Th. 23. S. 9. sie nach Lilie verwiesen. Da der allgemein angenommene deutsche Nahme für die Gattung Hemerocallis aber Tagblume ist, so wird man auch unter Tagblume eine nähere Nachricht von diesen schönen Gewächsen zu erwarten haben.

Lilie, (afrikanische) so wird eine Art der Amaryllis genannt. Siehe weiter unten Lilie (Narciß-)

— (amerikanische) siehe unten Lilie, (Narciß-)

— (Aramasco- oder Atamosco-), Amaryllis Aramasco Linn. s. Lilie (Narciß-).

— (Asphodill-) s. Lilie (Affodill-)

— (Baum-) s. Geißblatt, N. 1. Th. 16. S. 682.

— (Berg-) s. gelbwurzlige Lilie, oben S. 28.

Lilie (Belladonna-), Amaryllis Bella Donna oder Regina Linn., ſ. Lilie (Narciß-).

— (blaue), Iris germanica Linn., ſiehe Schwertel.

— (Blut-) ſ. Blutblume N. 3. Th. 6. S. 5.

— (byzanthiniſche) ſ. oben S. 25.

— (canadiſche) ſ. oben S. 35.

— (caroliniſche) ſ. oben S. 22.

— (chalcedoniſche) ſ. oben S. 25.

— (Dorn-), ein Nahme der Catesbæa ſpinoſa Linn. Im 7ten Th. der Encykl. S. 778. iſt Catesbæa nach Dornlilie hingewieſen, und Dornlilie Th. 9. S. 440. nach Lilie. Der Nahme Dornlilie war eines Theils aber für dieſes Strauchgewächs nicht recht paßlich; da man nun andern Theils allen Pflanzen, die nach Naturforſchern benannt ſind, immer gern ihren Nahmen läßt, um dadurch das Andenken der Männer, die ſich um die Wiſſenſchaft verdient gemacht haben, zu erhalten: ſo hat man auch der Catesbæa nach ihrem Entdecker Catesby den Nahmen Catesbäa gelaſſen. Gleichwohl ſehe ich mich genöthiget, hier unter Dornlilie einige Nachricht davon zu geben, weil es in den vorhin angeführten Theilen der Encyklopädie nicht geſchehen iſt.

Dieſe Pflanzengattung, von der jetzt zwey Arten bekannt ſind, gehört in die erſte Ordnung der vierten Claſſe, Tetrandria Monogynia, des Linnéiſchen Syſtems, und hat folgende Charaktere. Die Blumenkrone einblätterig, trichterförmig, ſehr lang, oben. Die Staubgefäße innerhalb des Schlundes. Die Beere vielſamig, zweyfächerig. Cor. 1—petala, infundibuliformis, longiſſima, ſupera. Stamina intra fauces.

cem. Bacca polyſperma bilocularis. — Die beyden Arten ſind:

1) *Catesbaea ſpinoſa.* Großblühende Catesbäa.

(Die Dornlilie. Die ſtachelichte Katesbie. Engl. The Lily-Thorn.)

Die Blumenkrone ſehr langröhrig, die Beeren eyrund.

Catesbaea corollis tubo longiſſimo, baccis ovalibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 608. n. 1.

Catesbaea ſpinoſa. Linn. Syſtem. Plant. ed. Reich. Tom. I. p. 311. Mill. Dict. n. 1.

C. longiflora. Olof Swartz. Nova Genera et Spec. Plant. ſeu. Prodrom. etc. p. 30.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſen Strauch hat Herr Catesby *) bey Naſſau-Town auf der Inſel Providence gefunden, und zuerſt 1726 Samen davon nach England gebracht. Nach der Zeit hat man ſie auch auf andern Bahama-Inſeln geſehn. Sie hat einen äſtigen Stängel, der zehn bis zwölf Schuh hoch wird, und mit einer blaß röthlichen Rinde bedeckt iſt. Die Zweige kommen wechſelsweiſe, von unten bis oben hinauf zum Vorſchein, und ſind mit kleinen Blättern beſetzt, die den Buchsbaumblättern ähnlich ſehn, und rings um die Zweige herum in gewiſſen

*) Catesby Hiſtor. Carol. Vol. II. p. 100.

wissen Entfernungen von einander büschelsweise*) wachsen. Die Blumen kommen einzeln an den Seiten der Zweige heraus, und hangen unterwärts; sie sind röhrenförmig und 6 Zoll lang. An ihrer Basis sind sie sehr dünne, oben erweitern sie sich, und sind in vier umgebeugte Lappen getheilt. Ihre Farbe ist verschossen gelb. Wenn die Blume abfällt, so wird aus dem Eyerstock eine eyrunde fleischichte Frucht, **) von der Größe einer mittelmäßigen Pflaume, die inwendig hohl und mit kleinen eckigen Samen angefüllt ist.

Von der Anwendung dieses Strauchs ist bis jetzt wenig bekannt geworden, außer daß er seiner Blumen wegen in den Lustgärten und Gewächshäusern eine Zierde ist. Die Fortpflanzung desselben in unserem Klima ist aber mit einigen Schwierigkeiten verknüpft, weil die Früchte hier bey uns selten ihre gehörige Reife erlangen. Nach Millers Erfahrungen muß man den Samen aus dem Vaterlande des Strauchs bringen lassen, und er erhält sich am besten, wenn man die ganze Frucht in Sand gelegt abschickt. So bald man ihn erhält, muß er in kleine, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe ausgesäet und in ein gemäßigtes Mistbeet von Gärberloh gegraben, und dann und wann etwas begossen werden. Wenn der Same gut ist, so gehen die Pflanzen

6 Wo-

*) In der deutschen Uebersetzung des Millerschen Gärtner-Lexicons steht traubenweise; Catesby sagt aber an dem angef. Orte: foliis plurimis simul nascentibus.

**) Diese wird von allen Autoren eine Beere, bacca, genannt. Eine eigentliche Beere muß es aber wohl nicht seyn, da sie inwendig hohl ist, und bey einer Beere die Samen zerstreut im Fleische sitzen.

6 Wochen nach der Aussaat auf, und wenn alsdann die Wärme des Lohbeets abnimmt, so muß die Lohe vom Grunde umgewendet, und wenn es nöthig ist, einige neue hinzugethan werden. Wenn die Töpfe wieder in das Mistbeet gebracht worden sind, muß man ihnen alle Tage frische Luft geben, nachdem das Wetter beschaffen ist. Auch muß man sie öfters, aber zur Zeit immer nur ein wenig begießen. Bey kalten Nächten deckt man die Gläser mit Matten zu. Da diese Pflanzen übrigens langsam wachsen, so ist es nicht nöthig, sie im ersten Jahre aus den Töpfen zu nehmen, worein sie gesäet worden sind. Im Herbste muß man die Töpfe in das Glashaus setzen, und in das Lohbeet graben. Den Winter über wollen sie mit vieler Vorsicht begossen werden, und im Frühlinge muß man sie sorgfältig ausheben, und einzeln in besondere, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe versetzen, und wieder in ein frisches Mistbeet von Gärberloh eingraben. Im Sommer wollen sie bey warmen Wetter viele frische Luft haben, im Herbst aber muß man sie in das Glashaus bringen, wo sie beständig bleiben und nachgehends eben so behandelt werden müssen, wie andere zarte ausländische Pflanzen.

Man kann diese Pflanze aber auch durch abgeschnittene junge Zweige fortpflanzen, welche man in den Monathen Junius und Julius in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe setzen muß. Diese Töpfe gräbt man als dann in ein gemäßigts Mistbeet von Gärberloh, und deckt die jungen Zweige mit kleinen Glockengläsern zu, um die äußere Luft von ihnen abzuhalten. Wenn dieses gehöriger Weise geschehen ist, so werden die

die eingesetzten Zweige ungefähr in 2 — 3 Monathen Wurzeln schlagen; und alsdann muß man sie sorgfältig von einander absondern, und einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe setzen, und sie abermahls in das Mistbeet graben, und sie nachgehends eben so, wie die aus dem Samen gezogenen Pflanzen behandeln.

2) *Catesbaea parviflora.* Kleinblühende Catesbäa.

Die Blumenkrone mit einer viereckigen kurzen Röhre, die Beeren rundlich.

Catesbaea corollis tubo tetragono abbreviato, baccis subrotundis. Linn. Species Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 608. n. 2. Olavi Swartz Flora Ind. occident. Tom. 1. Erlang. 1797. 8. p. 236. Vahl Symbol. botan. II. p. 30.

Rhamnus foliis buxeis minimis confertim nascentibus spinis longis armata. Sloan. Cat. 216. Hist. II. p. 100. t. 207. f. 1.

Vaterland und Beschreibung. Dieser Strauch wächst in den Gebüschen an der Küste von Jamaica, und wird etwa sechs Fuß hoch. Der Stamm ist aufgerichtet, ästig, steif. Die Aeste sehr lang, getheilt, gerade wegstehend, blättrig, und dornig. Die Blätter sitzen büschelweise und gedrängt beysammen, sind fast stiellos und nach einer Seite gerichtet; übrigens klein, eyförmig, am Rande umgerollt, glatt, steif, und öfters auf der untern Seite schwarz punctirt. Die Dornen sitzen paarweise über den Blättern, sind von der Länge der Blätter, pfriemförmig, und aschfarben. Die Blumen sind weiß, klein, und

ſitzen einzeln zwiſchen den Blättern, von deren Länge ſie ſind. Der Kelch iſt oben, klein, viertheilig, mit ſpitzen aufgerichteten Lappen. Die Blumenkrone trichterförmig, viereckig, in vier eyförmige, ſpitze etwas geöffnete Lappen geſchnitten. Die Staubfaden ſitzen am Grunde der Röhre. Die Staubbeutel ſind linienförmig und in der Mündung der Röhre. Der Fruchtknoten rundlich. Der Griffel ſo lang als die Staubgefäße. Die Narbe einfach. Die Beere rundlich, von der Größe einer kleinen Erbſe, zweyfächerig, vielſamig, weiß, oben mit dem Kelche beſetzt. Die zahlreichen Samen ſind eckig und von Geſchmack bitter. — Die Blüthzeit dieſer Art fällt in ihrem Vaterlande in den Frühling. *)

In Anſehung der Fortpflanzung dieſes neuen Strauches wird wohl eben das zu beobachten ſeyn, was von der erſten Art geſagt iſt, da Jamaika bekanntlich noch ſüdlicher als die Bahama-Inſeln liegt.

Lilie (Dreck-) ſ. Asphodelus. Th. 2. S. 567.
— (Feld-) ſ. oben S. 28. — Feldlilie iſt übrigens auch ein Nahme des Anthericum Liliago, ſ. Zaunblume.
— (Feuer-) ſ. oben S. 17.
— (Frühlingsnarciß-), der Nahme einer Amaryllis. ſ. Lilie (Narciß-).
— (gefleckte) ſ. oben S. 11.
— (Geiß-) ſ. Geißblatt N. 1. Th. 16. S. 682.
— (gelbe), Iris Pseud-Acorus Linn., ſ. Schwertel.
— (gelbwurzlige) ſ. oben S. 28.

Lilie,

*) In vorſtehender Beſchreibung bin ich den Angaben des Herrn Swartz a. a. O. gefolgt.

Lilie (Gold-) ſ. oben S. 17.
— (Guernſey) Amaryllis ſarnienſis. Siehe unten Lilie (Narciß-).
— (heidniſche) ſ. Asphodelus, Th. 2. S. 567.
— (herzblättrige) ſ. oben S. 4.
— (Jacobs-) die Amaryllis formoſiſſima L. ſ. unten Lilie (Narciß-).
— (japaniſche) ſ. oben S. 16.
— (Jerſey-) Amaryllis ſarnienſis. Siehe unten Lilie (Narciß-).
— (Kalvariberg-) ſ. oben S. 28.
— (Kamtſchatiſche) ſ. oben S. 11.
— (kleine), Medeola virginica Linn., ſ. Krollblume, Th. 53. S. 592.
— (knollentragende) ſ. oben S. 17.
— (Königs-), Fritillaria imperialis Linn., ſ. Kaiſerkrone. Th. 32. S. 330.
— (Krull-) ſ. oben S. 28.
— (langblüthige) ſ. oben S. 4.
— (lanzenblättrige) ſ. oben S. 16.
— (mexicaniſche), Amarillis Bella Donna L. ſ. im gleich folgenden Artikel.
— (Narciß-). Narciß-Lilie, im Lat. der älteren Botaniker Lilio-Narciſſus, heißt nebſt einigen anderen Pflanzen bey den älteren Schriftſtellern beſonders die Gattung Amaryllis Linn., welche großentheils, ſo wie Lilium, faſt lauter ſchöne, und zum Theil wahre Prachtblumen unter ſich begreift. Der Nahme, den dieſe Gattung jetzt im Deutſchen führt, iſt nun zwar Amaryllis oder Amarylle; da der ſeel. Krünitz Th. 1. S. 611. für Amaryllis aber Narciß-Lilie wählte, und dieſes nach dem Artikel Lilie hinwieß: ſo muß ich hier jetzt von dieſen Pflanzen das nöthige ſagen.

Von der Gattung Amaryllis, die in die erste Ordnung der sechsten Classe gehört, gibt Linné in seiner Gen. Plant. folgende Characteren an: Die Scheide länglich, stumpf, zusammen gedrückt, eingekerbt, auf der flachen Seite aufreißend, verwelkend. Blumenblätter sechs, lanzettförmig. Das Honigbehältniß besteht aus sechs sehr kurzen Schuppen, die unten an der äußern Seite der Staubfaden sitzen. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig. Die Staubbeutel länglich, aufliegend, mit den Enden in die Höhe stehend. Der Fruchtknoten rundlich, gestreift, unter der Blume. Der Griffel fadenförmig, etwa von der länge und lage der Staubgefäße. Die Narbe dreytheilig, dünne. Die Kapsel beynahe eyförmig, dreyfächerig, dreyklappig. Die Samen zahlreich. — Die Beugung der Blumenblätter, der Staubgefäße und des Stämpels ist in dieser Gattung sehr verschieden; eben so sind auch die Blumenkronen regulär oder irregulär, offen oder umgerollt.

Da dieser Charakter aber nicht ganz auf alle Arten paßt, wie es bey zahlreichen Gattungen gewöhnlich der Fall zu seyn pflegt: so thut man wohl, sich an nachfolgenden kürzeren Angaben zu halten, die die wesentlichen Charaktere in sich schließen sollen: Corolla hexapetaloidea irregularis. Filamenta fauci tubi inserta declinata inæqualia proportione vel directione. D. i. Die Blumenkrone hat Aehnlichkeit mit einer sechsblättrigen, und ist unregelmäßig. Die Staubfaden sitzen in der Mündung der Röhre; sind niedergebeugt und ungleich nach Verhältniß und Richtung.

Linné kannte zuletzt von dieser Gattung nur 11 Arten, von denen seine letzte, die Amaryllis ciliaris, jetzt von den mehrsten Botanisten zur Gattung Hæmanthus gerechnet wird. Nach der Willdenowschen Ausgabe der Spec. Plant. ist die Zahl der Amaryllis-Arten jetzt aber auf 38 gestiegen, von denen zwar wenig Nutzen in ökonomischer- oder medicinischer Hinsicht bekannt ist, die für die Kunstgärtnerey und die Blumenliebhaber zum Theil indessen zu den reitzendsten Gegenständen gehören, weshalb sie hier eine Anzeige verdienen.

* Die Scheide einblumig.

1) *Amaryllis lutea.* Gelbe Amaryllis. (Herbst-Narciß.)

Die Scheide ungetheilt stumpf, die Blume sitzend, die Blumenkrone glockenförmig, aufgerichtet, unten kurzröhrig, die Staubgefäße aufgerichtet, ein ums andere kürzer.

A. spatha indivisa obtusa, flore sessili, corolla campanulata erecta, basi breve tubulosa, staminibus erectis, alternis brevioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 50. Aiton Hort. Kewens. I. p. 415.

A. lutea. Linn. Spec. Plant. II. p. 240. Hort. Cliff. 135. Mill. Dict. n. 1. L'Heritier Sert. angl. 9.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art ist in Spanien, Italien und an anderen Küsten des mittelländischen Meeres zu Hause. Es ist ein Zwiebelgewächs, das im Herbst blühet und

äußerlich viele Aehnlichkeit mit einer Saffran-, oder Zeitlosen-Art hat.

Die Blätter sind etwa einen Fuß lang, einen halben Zoll breit, und haben eine dunkelgrüne Farbe. Der Blumenschaft 4 — 6 Zoll hoch, die Blumen sehr schön gelb, und fast von der Gestalt, wie die des großen gelben Crocus.

Was die Fortpflanzung betrifft, so läßt dieses Gewächs nach Miller's Angaben sich stark durch Setzlinge der Wurzel vermehren. Die Zeit, die Wurzeln desselben zu versetzen, ist vom May bis in den Julius, wenn die Blätter abgefallen sind. Hernach ist es zu spät, solches vorzunehmen; denn um die Mitte des Augustes fangen sie an, neue Fasern zu treiben, wenn nasses Wetter ist, auch blühen sie öfters zu Anfang des Septembers. Werden sie also um diese Zeit versetzt, so stört man sie im Blühen.

Diese Pflanze wächst übrigens in jedem Boden, doch treibt sie am besten in frischer leichter troekner Erde, in einem offenen Orte, d. i. weder unter träufelnden Bäumen noch auch zu nahe an einer Mauer. Die Gärtner pflegen sie die gelbe Herbstnarcisse zu nennen und sie mit den Zeitlosen (Colchicum autumnale L.) als eine Zierde der Gärten in dem Herbst zu verkaufen; und hierzu taugt diese Pflanze sehr wohl, indem sie von der Mitte des Septembers bis mitten in den November oft nach einander blühet, wenn anders die Kälte nicht zu strenge wird. Es ist zwar in jeder Scheide nur eine Blume, aus derselben Wurzel kommen indessen immer mehr Blumen nach einander, besonders wenn sie 3 — 4 Jahre unversetzt bleibt. Wenn die

Blu-

Blumen abgefallen ſind, wachſen die Blätter noch den ganzen Winter hindurch.

2) *Amaryllis pumilio.* Zwerg-Amaryllis.

Die Scheide zweyblättrig einblumig, die Blumenkrone trichterförmig gleich, die Einſchnitte umgerollt, die Staubgefäße geneigt, abwechſelnd kürzer.

A. ſpatha diphylla uniflora, corolla infundibuliformi æquali, laciniis revolutis, ſtaminibus inclinatis, alternis brevioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 50. n. 2. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 415.

Dieſe neue Art iſt vom Vorgebirge der guten Hoffnung, und von Aiton a. a. O. beſchrieben. Sie hat ein linienförmiges Wurzelblatt, das unten ſchmahler iſt. Der Blumenſchaft iſt rund, ſpannenhoch und grünlich, und am Ende mit einer Blume beſetzt. Die Blättchen der Scheide ſind linien pfriemförmig, länger als die Röhre der Blume, grün, und umfaſſen ſich unten einander. Die Röhre der Blumenkrone iſt zolllang, weißlich, auf der äußern Seite mit ſechs erhabenen linien bezeichnet, inwendig mit ſechs rothen, die mit jenen abwechſeln. Die Einſchnitte des Randes ſind eyförmig-länglich, ſpitz, zurückgeſchlagen, länger als die Röhre, auf der äußern Seite weißlich, auf der innern ziegelfarben. Die Staubfaden fadenförmig, unterhalb der Mündung der Röhre eingefügt, an der Spitze gebeugt, weißlich, drey von ihnen abwechſelnd kürzer. Die Staubbeutel länglich. Der Griffel fadenförmig, länger als

die Staubgefäße, weißlich. Die Narbe dreytheilig. die Einschnitte linienförmig, stumpflich, an der Spitze weiß.

5. *Amaryllis ruinis nascens.* Röthendblühige Amaryllis.

Die Scheide einblättrig, röhrenförmig in zwey Theil. gespaltene einblättrig der Blumenstiel kommt so lang als die Scheide.

Amaryllis ruinis nascens, corolla [illegible] *Linn. Spec. Plant. ed. Wild. Tom. II. pag.* [illegible] *Sterbeer Sert. angl.* 9.

Die Wurzel [illegible] ist [illegible]. Die Scheide [illegible]. [illegible] Die [illegible] stumpflich [illegible]. Die [illegible] Einschnitte [illegible]. Die [illegible] Narbe [illegible].

6. *Amaryllis aulica flore.* Röthendblühige Amaryllis.

Die Scheide einblättrig, röhrenförmig, die Blumenstiele vielblumig, so lang als die Scheide.

Amaryllis aulica, corolla infundibuliformi, ore angustissimo. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. [illegible] *Sterbeer Sert. angl.* 10.

Li-

Lilio-Narciſſus croceus monanthos. Feuill. peruv. III. p. 29. t. 20.

Bey Lima und anderwärts im ſüdlichen Amerika auf ſandigen Stellen zu Hauſe.

5) *Amaryllis Atamaſco.* Virginiſche Amaryllis.

(Atamaſco-Lilie, nach andern auch Aramaſco-Lilie.)

Die Scheide zweytheilig, ſpitz, die Blume geſtielt, die Blumenkrone glockenförmig faſt gleichförmig, aufgerichtet, unten kurz, röhrenförmig, die Staubgefäße niedergebeugt, gleich.

A. ſpatha bifida acuta, flore pedicellato, corolla campanulata ſubaequali erecta, baſi breve tubuloſa, ſtaminibus declinatis æqualibus. Linn. Spec. Plant. ed Willd. Tom. II. p. 51. n. 5. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 416.

A. Atamaſco. Linn. Hort. Cliff. 135. Mill. Dict. n. 2. l'Herit. Sert. angl. 10.

Die Blätter dieſer Pflanze, die in Virginien und Carolina, ihrem Vaterlande, Atamaſco, genannt wird, haben viel Aehnliches mit den Blättern der Narciſſen. Der Blumenſchaft iſt 6—8 Zoll hoch, und trägt eine Blume, welche im Junius blühet. Die Blume iſt lilienartig, nach unten gekehrt, und breitet ſich mit ihren Kronblättern ſehr weit aus. Anfänglich ſind ſie äußerlich ſchön incarnat, dieſe Farbe vergeht aber, und wird, noch ehe die Blume verwelkt, blaß oder faſt weiß.

Dieſe Pflanze iſt übrigens ſo dauerhaft, daß ſie auch in Deutſchland in freyer Luft wächſt, wenn man die Zwiebeln in einen trocknen und warmen Boden ſetzt. Man kann ſie durch Wurzelbrut oder die jungen Zwiebeln vermehren.

6) *Amaryllis maculata.* Gefleckte Amaryllis.

Die Scheide einblumig, zweyblättrig, linienförmig, die Blume geſtielt, die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt.

A. ſpatha uniflora diphylla lineari, flore pedunculato, genitalibus declinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 6. l'Herit. Sert. angl. 10.

Dieſes iſt eine chiliſche Pflanze. Ihr Blumenſchaft iſt mit ſtrichförmigen Puncten gefleckt, Die Blumenkrone glockenförmig.

7) *Amaryllis chilenſis.* Chiliſche Amaryllis.

Die Scheide ein- oder zweyblumig, und ein- oder zweyblättrig, die Blumen geſtielt, die Blätter linienförmig.

A. ſpatha uni-ſeu biflora, ſubbifolia, floribus pedunculatis, foliis linearibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 7. l'Heritier Sert. angl. II.

Lilio-Narciſſus monanthos coccineus. Feuill. peruv. III. t. 21.

Dieſe Art iſt ebenfalls in Chili zu Hauſe. Ihre Blumen ſind von der Geſtalt wie die Blumen

men der Amaryllis Bella Donna oder regina, und purpurroth.

8) *Amaryllis clavata.* Keulenförmige Amaryllis.

Die Scheide einblumig, zweyblättrig, pfriemförmig; die Blumenkrone keulenförmig.

A. ſpatha uniflora diphylla ſubulata, corolla clavata. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 8. l'Heritier Sert. angl. 11.

Iſt im ſüdlichen Afrika einheimiſch. Die Blume iſt geſtielt. Die Röhre derſelben unten enge, nicht erweitert. Der Rand der Blume ſehr kurz. Blätter hat der Herr Heritier nicht geſehen; auch konnte er die Staubfaden nicht unterſuchen.

9) *Amaryllis formoſiſſima.* Schönſte Amaryllis.

(Jacobslilie, Jacobälilie, Jacobsnarciſſe, capiſche Goldlilie.)

Die Scheide ungetheilt, die Blume geſtielt, die Blumenkrone zweylippig, überhangend, tief ſechstheilig, die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt.

A. ſpatha indiviſa, flore pedicellato, corolla bilabiata nutante profunde ſexpartita, genitalibus declinatis. Linn. Spec. Plant ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 9.

A. formoſiſſima. Linn. Hort. Cliff. 135. Hort. upſ. 75. Mill. Dict. n. 3. l'Heritier Sert. angl. 11.

Li-

Lilio-Narciſſus jacobæus, flore ſanguineo nutante. Dillen. Hort. Elth. 195. t. 162. f. 196.

Vaterland und Beſchreibung. Das Vaterland dieſer ſeit 1593 in Europa bekannt gewordenen Pflanze, iſt das mittlere Amerika. Ihre Blume gehört mit unter die vorzüglichſten Schönheiten aller bekannten Blumengewächſe, weshalb ſie auch von den Franzoſen la belle Amaryllis genannt wird. Ihr gewöhnlicher Nahme in unſeren Gegenden iſt Jacobslilie oder Jacobsnarciſſe, welche erſtere Benennung ihr von einem ſpaniſchen Arzte gegeben iſt, weil ihre Kronblätter ſo wohl der Figur als Farbe nach jenem rothen kreutzförmigen Schwerte gleichen ſollen, welches die St. Jacobs-Ritter zu tragen pflegen. Dillen nannte ſie Lilien-Narciſſe, und theilt davon a. a. O. eine ſo genaue Abbildung als ausführliche Beſchreibung mit. Ritter Linné fing im Jahre 1742 den 23ſten April mit Vorzeigung und Erklärung dieſer Pflanze in dem upſalſchen Garten zum erſten Mahle ſeine botaniſchen Vorleſungen an. In dem oben angegebenen Jahre kamen die Zwiebeln dieſer Art zuerſt aus Weſtindien nach Europa, und wurden bald darauf aus Spanien in verſchiedene europäiſche Gärten verſchickt. Cluſius, ſo wie verſchiedene andere botaniſche Schriftſteller, haben ſie bald mehr bald weniger gut und treffend abgebildet. Die Weinmanniſche, ſo wie die Knorriſche*) Abbildungen gehören wohl mit zu den vorzüglichſten. Der berühmte Heiſter hat ſie Spreckelie genant.

Die

*) G. W. Knorr Theſaurus rei herbariae hortenſisque univerſalis- Norimb. 1772. P. I. t. N.

Die Wurzel ist eine aus vielen Schuppen bestehende rundliche Zwiebel, die mit verschiedenen, über einander liegenden braunen Häuten bedeckt, und oben mit den Ueberbleibseln der vorigjährigen Blätter, die eine Art von Röhre bilden, versehen ist. Die Blätter kommen alle aus der Wurzel, sind vollkommen den Blättern der Narcissen ähnlich, erscheinen aber erst, nachdem die Blume schon verblüht ist. Der Schaft ist ungefähr 8 Zoll bis einen Schuh hoch, und grünröthlich. Die Blumenscheide sieht auf der Spitze desselben, ist röthlich gestreift, und etwas länger als der Blumenstiel. Der eigentliche Blumenstiel ist 2 Zoll lang, und trägt den beynahe eyrunden Fruchtknoten, dessen länge 4—5 Linien ist. Auf diesem sitzt die Blumenkrone. Diese besteht aus sechs Blättern, welche nach meinem Exemplare 4 Zoll lang, dunkelroth, und wo sie ansitzen, schwarz sind. Jedes Kronenblatt gleicht einer Lanzette: die drey äußern sind noch einmahl so breit, als die drey innern, gegen die Spitze dicker, inwendig gegen die Spitze mit einem kleinen rauhen Streife, der das Kronblatt, ehe es sich ausbreitet, zusammenhielt, gezeichnet. Da wo es ansitzt, sind einige schwarze durchsichtige Streifen. Die drey innern Kronenblätter sind ebenfalls lanzettförmig, aber nur halb so breit, wo sie ansitzen, schwarz mit einem hellen Streifen. Das oberste Kronblatt steigt gerade in die Höhe, und beugt sich alsdann zu einem halben Kreise. Die drey untersten sind niedergebogen, und schließen sich zusammen in eine Röhre, die sich mit ihrem Rande wie ein Fächer ausbreitet, und eine Lippe, die in drey gleiche Theile geschnitten ist, ausmacht. Das Honigbehältniß besteht aus einigen kleinen grünen Erhöhungen, an dem

Orte,

** Die Scheide zweyblumig.

10) *Amaryllis reginae.* Königliche Amaryllis.

(Königinn-Amaryllis, lilienköniginn, mexicanische lilie, die kleine Bella Donna, Belladonna-lilie, Belladonna-Narciſſe.)

Die Scheide zweyblumig, die Blumenſtiele ausgeſperrt, die Blumenkronen glockenförmig, kurzröhrig, überhangend, die Mündung der Röhre rauch, die Blätter lanzettförmig, etwas abſtehend.

A. ſpatha ſubbiflora, pedicellis divaricatis, corollis campanulatis breve tubuloſis nutantibus, fauce tubi hirſuta, foliis lanceolatis patulis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 10. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 416.

A. reginae. Linn. Spec. Plant. Tom. I. p. 421. Mill. Dict. n. 5. l'Heritier Sert-angl. 12. Houttuyn linnéiſches Pflanzen-Syſtem. Th. 11. S. 194.

Dieſe Art ſoll auf den caraibiſchen Inſeln zu Hauſe gehören, nach anderen hat man ſie vom Vorgebirge der guten Hoffnung erhalten. Sie hat Aehnlichkeit mit der weiter unten vorkommenden Amaryllis Belladonna, unterſcheidet ſich von derſelben vorzüglich aber durch wellenförmig gebogene Blumenblätterränder, welche nicht wie bey der genannten, bis an ihre Nägel rückwärts gekrümmt ſind. Die Staubfaden ſind aufrecht und länger als die Blumenkrone.

Den ehrenvollen Nahmen Lilienköniginn gab ihr D. Douglas, der ſie auch 1718 auf einem

Fo-

Folio-Bogen gut abgebildet hat, weil ſie am erſten März, dem Geburtstage der damahligen Königinn von Großbritannien in vollkommener Schönheit und Pracht in Blüthe ſtand. Andere nennen ſie auch mexicaniſche Lilie, vermuthlich ihres vermeintlichen Vaterlandes wegen, unter welchem Nahmen ſie auch noch in einigen engliſchen Gärten bekannt iſt. In Deutſchland nennt man ſie insgemein, weil ſie um vieles kleiner als die eigentliche Belladonna iſt, die kleine Belladonna, *) denn in Anſehung ihrer Schönheit gibt ſie dieſer wenig nach, ihre Höhe iſt aber kaum ein Fuß. Die Italiener nennen dieſe Blume die Belladonna-Narciſſe. In den dortigen Gärten iſt ſie ziemlich häufig, beſonders in der Gegend um Florenz, und ſie wird dort auf den Märkten verkauft, um die Zimmer damit auszuzieren.

Dieſe Pflanze ſoll nach Millers Angabe in Italien übrigens ſo gut wachſen, daß ſie keiner andern Wartung bedarf, als die gemeinen Lilien; und ob ſie gleich vor dem Auguſt nicht blühet, ſo bringt ſie in dieſem Lande doch gemeinhin guten Samen, wodurch ſie vermehrt wird. In England, und alſo auch in Deutſchland, erfordert ſie aber ſchon mehrere Sorgfalt, wenn ſie gut fortkommen ſoll.

Ihre Wurzeln werden gewöhnlich in Töpfe gepflanzt, und unter ein Miſtbeetgerähme geſetzt,

*) Man muß dieſe Nahmen mit der Atropa Belladonna nicht verwechſeln, wovon im Art. Tollkraut gehandelt werden wird. Dahin hat Krünitz, als er den Artikel *Atropa*, Th. 2. S. 637 berührte, dieſe Pflanze auch gewieſen. Unter Belladonna, Th. 4. S. 182., welches daſſelbe Gewächs iſt, verweiſet er indeſſen auf Nachtſchatten (Wald-). Der letztere Nahme bleibt aber billig für die Gattung Solanum aufgehoben, wie ich, wenn ich es erleben ſollte, es unter Nachtſchatten auch zu thun gedenke.

um sie vor der Winterkälte zu verwahren. Denn da ihre grünen Blätter im Herbst zum Vorschein kommen, und den ganzen Winter hindurch zu wachsen fortfahren, so kann es leicht geschehen, daß auch die Wurzeln verderben, wenn sie dem Froste ausgesetzt werden, welcher die Blätter tödtet; und wenn sie auch den Frost überstehen, so werden sie dadurch doch sehr geschwächt.—Durch eine solche Wartung werden die Wurzeln warm erhalten, aber sie blühen deshalb nicht beständig, treiben auch nicht viele Setzlinge.

Die Methode, deren sich Miller sonst noch bediente, diese Pflanze zu ziehen, war diese: Er machte eine Rabatte, ganz nahe an einer gegen Mittag stehenden Mauer, die ungefähr sechs Schuh weit war, auf folgende Art. Er nahm alle Erde drey Schuh tief heraus, alsdann legte er etwas verfaulten Dung auf den Boden, sechs Zoll dick, auf denselben leichte Gartenerde, ungefähr 20 Zoll tief. Nachdem diese eingegleichet, steckte er die Wurzeln, 6 Zoll von einander, ein, und bedeckte sie mit einer leichten sandigen Erde, bis die Höhe der Rabatte erreicht, wodurch die oberen Theile der Wurzeln fünf bis sechs Zoll tief bedeckt wurden. Im Winter bedeckte er die ganze Rabatte mit verfaulter lohe, 3 Zoll tief, um dadurch zu verhindern, daß der Frost nicht in die Erde dringe. Wenn aber der Frost sehr stark war, legte er einige Matten, oder Stroh über die Blätter, damit sie nicht erfrieren möchten. Durch diese Wartung brachte er es dahin, daß die Wurzeln sehr zunahmen, und alle Jahre häufig blühehen. Einige davon bekamen zwey bis drey Stängel, die fast 3 Schuh hoch wurden, und an jeder Dolde sehr

viele

viele Blumen hatten, welche den ganzen October hindurch ein ſehr ſchönes Anſehen machten. Die grünen Blätter kommen bald hernach zum Vorſchein, welches bey dieſen Arten von Gewächſen ſehr gewöhnlich iſt, und bleiben den ganzen Winter und Frühling über bis in den Julius, wo ſie alsdann abfallen. Bald hernach müſſen die Wurzeln verſetzt werden, denn wenn man ſie bis in den Julius in der Erde läßt, ſo treiben ſie neue Faſern, und ihre Wurzeln werden ſehr beſchädiget, wenn man ſie alsdann beunruhiget. Wenn einige von dieſen Wurzeln in eine warme Rabatte, nahe an einer gegen Mittag liegenden Wand, und in einen trocknen Boden geſetzt werden: ſo kommen ſie ſehr gut fort, beſonders wenn man ſie bey einfallender ſtrengen Kälte bedeckt. Die Wurzeln blühen auch weit ſtärker, als diejenigen, welche in Töpfen ſtehen, und vermehren ſich auch viel eher.

11) *Amaryllis purpurea.* Purpurfarbene Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenkrone etwas aufgerichtet, umen röhrig, die Mündung der Röhre glatt, die Blätter linien-lanzenförmig.

A. ſpatha ſubbiflora, corollis erectiuſculis baſi tubuloſis, fauce tubi glabra, foliis lineari-lanceolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 11. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 417.

Amaryllis elata Jacquin Hort. Schoenb. I. p. 32. t. 62.

Amaryllis ſpecioſa. l'Heritier Sert. angl. 12.

Crinum ſpecioſum. Linn. Suppl. 195. Thunberg. Prodrom. plant. capenſ. p. 59.

Dieſe Art iſt vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumen ſind blut-purpurroth, groß und doldenförmig.

12) *Amaryllis linearis.* Linienblättrige Amaryllis.

Die Blätter linienförmig, die Blumen glockenförmig, mit zwey ſchmahlern Einſchnitten.

A. foliis linearibus, corollis campanulatis, laciniis duabus anguſtioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 33. n. 12.

Crinum lineare. Linn. Suppl. 195. Thunberg. Prod. plant. cap. p. 59.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumen ſind groß und weiß.

13) *Amaryllis equeſtris.* Ritter-Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenſtiele aufgerichtet, zerſtreut, etwas kurz; die Röhre fadenförmig, wagerecht; der Rand der Blume ſchief geöffnet, nach oben gekrümmt; die Mündung haarig.

A. ſpatha ſubbiflora, pedicellis erectis ſparſis brevioribus, tubo filiformi horizontali, limbo oblique patulo ſurſum curvo, fauce pilosa. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 13. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 417. Jacq. Hort. Schoenb. I. p. 33. t. 63.

Ama-

Amaryllis dubia. Linn. Amoen. acad. VIII. p. 254.

Iſt in den heißeren Gegenden von Amerika zu Hauſe.

14) *Amaryllis reticulata.* Netzförmige Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenkrone unten röhrenförmig, überhangend, die Mündung der Röhre glatt, der Schaft zuſammen gedrückt, die Blätter länglich, unten ſchmahler.

A. ſpatha ſubbiflora, corollis baſi tubuloſis nutantibus, fauce tubi glabra, ſcapo compreſſo, foliis oblongis baſi attenuatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 14. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 417. l'Heritier Sert. angl. 12.

Das Vaterland iſt Braſilien. Dieſe Art unterſcheidet ſich auch dadurch, daß die Blumenblätter in der Quere oberig ſind.

15) *Amaryllis tatarica.* Tatariſche Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumen faſt glockenförmig, tief ſechsgetheilt, der oberſte Einſchnitt ſehr ſchmahl, der unterſte umgekehrt eyförmig, lang zugeſpitzt, die Blätter linienförmig, länger als der Schaft.

A. ſpatha ſubbiflora, corollis ſubcampanulatis, profunde ſexpartitis, lacinia ſuprema anguſtiſſima inferiore obovata acuminata, foliis linearibus ſcapo longioribus.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 15.

Amaryllis tatarica. Pallas Reiſe durch verſchiedene Provinzen des Ruſſ. Reichs. III. im Anhang. n. 85. t. D. f. 1. (welche Abbildung vom Herrn Prof. Willdenow indeſſen getadelt wird.)

Iſt in der Gegend des Indrei-Sees nordweſtlich von Tobolſk zu Hauſe. Die Blume iſt beynahe ſechsblättrig. Die Staubfaden ſind kürzer als die Blume, und drey von ihnen ſind kürzer, als die drey übrigen.

*** Die Scheide vielblumig.

16) *Amaryllis Belladonna.* Weſtindiſche Amaryllis.

(Auch ſchöne Frau, mexicaniſche Lilie, Mexicolilie, nach einigen auch rothe Lilie.)

Die Blumen etwas aufgerichtet, ſechsblättrig, die Einſchnitte flach, der Schaft zuſammen gedrückt, die Blätter ſcharf, rinnenförmig, am Rücken ſtumpf, ſehr glatt.

A. corollis erectiusculis hexapetalis laciniis planis, ſcapo compreſſo, foliis acute canaliculatis obtuſe carinatis glaberrimis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 16.

Amaryllis Belladonna. Linn. Hort. Cliff. 135. l'Heritier Sert. angl. 12. Mill. Dict. n 6.

Dieſe Art iſt auf den Caraibiſchen Inſeln und in Surinam einheimiſch, und daſelbſt unter dem Nahmen rothe Lilie bekannt. Sie hat viel

Aehn-

Aehnliches mit der bekannten Feuerlilie, die Blumen weichen indeſſen, wie es ſich aus der gleich folgenden Beſchreibung ergeben wird, von derſelben ab. — Die Wurzel iſt eine grüne Zwiebel, aus welcher ein runder ziemlich zuſammen gedrückter Blumenſchaft heraus kommt, der ſich auf ſeiner Spitze mit einer zweyklappigen Scheide endiget, die, wenn ſie ſich öffnet, einen Strauß von fleiſchfarbenen rothen, regelmäßigen, glockenförmigen Blumenkronen, die aber doch an ihrem Grunde grünlich-weiß ſind, hervor bringt. Die drey äußeren Blumenblätter haben nach einwärts gekehrte Spitzen, die drey inneren ſind an ihrer Baſis mit zarten Haaren gefranzt. Der Griffel iſt roth.

In den holländiſchen Gärten blüht dieſe Art zu Ende des Septembers, auch früher oder ſpäter, je nachdem die Witterung beſchaffen iſt. Die Schäfte werden daſelbſt etwa zwey Schuh hoch, ſind ſehr dick, purpurroth, und tragen auf ihrer Spitze fünf, ſechs auch ſieben große lilienartige, bleichpurpurfarbene oder roſenfarbene Blumen von angenehmen Geruche. Wenn ſie verblühet ſind, und der Schaft verwelkt iſt, kommen hernach erſt in dem folgenden Frühlinge die Blätter zum Vorſchein, die aber im Junius wieder verwelken. Die Fortpflanzung geſchieht ziemlich leicht durch die jungen Zwiebeln.

Dieſes ſind die Angaben des Houttuynſchen Pflanzen-Syſtems. *) Nach Miller blühet die Amar. Belladonna im Frühlinge, und muß mit vieler Sorgfalt in Töpfen, die in Lohbeete in warmen Glashäuſern gegraben ſind, ge-

*) Th. II. S. 196.

gezogen werden. Es iſt indeſſen wahrſcheinlich, daß hier von einer andern, wenn gleich ziemlich ähnlichen Art oder Varietät die Rede iſt.

17) *Amaryllis vittata.* Bandirte Amaryllis.

Die Blumen geſtielt, die Blumenkronen keiltrichterförmig, die Mitte der äußeren Blumenblätter mit dem Rande der inneren verwachſen; der Schaft rund, die Narben gefurcht.

A. floribus pedicellatis, corollis cuneiformi-infundibuliformibus, petalorum exteriorum rachibus interiorum margini adnatis, ſcapo tereti, ſtigmatibus ſulcatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 17. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 418 Curtis Botan. Mag. 129. — l'Heritier Sert. angl. 13. t. 15.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumenblätter ſind unten mit einander verwachſen und bilden eine fleiſchichte Röhre; doch iſt der Rand der äußeren Blumenblätter unten frey.

18) *Amaryllis falcata.* Sichelblättrige Amaryllis.

Die Blumen geſtielt, aufgerichtet, ſechsblättrig; der Schaft zuſammen gedrückt, von der Länge der Dolde; die Blätter flach, an die Erde gedrückt, ſichelförmig, am Rande weißknorpelig gekerbt.

A. corollis pedunculatis erectis hexaperalis, ſcapo compreſſo longitudine umbellae, foliis planis humi adpreſſis, falcatis, margine

gine albo - cartilagineo - crenatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 18. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 418. — l'Heritier Sert. angl. 13.

Crinum falcatum, Jacq. Hort. Vind. III. p. 34. t. 60.

Haemanthus falcatus, Thunberg Prodr. plant. cap. p. 58.

Das Vaterland dieſer Art iſt auch das Vorgebirge der guten Hoffnung.

19) *Amaryllis ornata.* Zierliche Amaryllis.

Die Blumen ſitzend, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre länger als die Scheide und der Rand, dabey gekrümmt; die Einſchnitte des Randes länglich, mit einem Spitzchen. Der unterſte Einſchnitt weit abſtehend, ausgehöhlt.

A. floribus ſeſſilibus, corollis baſi tubuloſis, tubo ſpathis limboque longiore curvo, limbi laciniis oblongis ariſtatis, lacinia infima divaricata, concava. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 19. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 418.

Iſt in Guinea zu Hauſe.

20) *Amaryllis longifolia.* Langblättrige Amaryllis. (Auch afrikaniſche Lilie.)

Die Blumen geſtielt, die Scheide 12—20 blumig, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre krumm, kurz; die Einſchnitte des Randes lanzettförmig ſtumpf; die Blätter breit

pfriemen- und rinnenförmig, an der Spitze ſchlaff.

A. floribus pedicellatis, ſpatha 12—20flora, corollis baſi tubuloſis, tubo curvo brevi, limbi laciniis lanceolatis obtuſis, foliis lato ſubulatis canaliculatis apice flaccidis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 20. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 419.

Amaryllis longifolia. Linn. Spec. Plant. Tom. I. p. 421. Mill. Dict. n. 5. Jacy. Icon. plant. rar. II. t. 362. l'Heritier Sert. angl. 13. Ehret. Pict. t. 13.

Dieſe Art iſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe. Ihre Blumendolde ſteht ſehr niedrig und iſt dunkelpurpurroth. Die Blätter ſind ſehr lang. Die Zeit der Blüthe fällt bey uns in einem temperirten Glashauſe in den Winter, wie es bey mehreren Pflanzen vom Kap der Fall iſt, weil die jenſeit der Linie her ſind, wo es Sommer iſt, wenn wir Winter haben. Ihre Behandlung und Vermehrung iſt übrigens ſo, wie bey der ſchönſten Amaryllis.

21) *Amaryllis montana.* Berg-Amaryllis.

Die Blumenkronen glocken- und gleichförmig, die Einſchnitte abwechſelnd mit Spitzchen, Griffel und Staubfaden gerade, halb ſo lang als die Blumenkrone, der Stängel blättrig, die Blätter linienförmig.

A. corollis campanulatis aequalibus, laciniis alternis ariſtatis, genitalibus rectis corolla duplo brevioribus, ſcapo folioſo, foliis linea-

linearibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 56. n. 21.

Amaryllis montana. Billard. Icon. plant. syr. II. p. 5. t. 1.

Vom Gebirge Libanon in Syrien. Die Blumenkrone ist blau. Diese Art zeichnet sich von allen andern übrigens dadurch aus, daß sie keinen eigentlichen Schaft, sondern einen Stängel mit Blättern hat, der am Ende eine vielblumige, und in jedem Blattwinkel eine einblumige Scheide trägt.

22) *Amaryllis Zeylanica.* Zeylanische Amaryllis. (Auch Zeyloniſche Hackenlilie.)

Die Scheide vielblumig, die Blumenkronen zurück geneigt, die Röhre fadendünne, sehr lang, die Einschnitte hakenförmig.

A. spatha multiflora, corollis reclinatis, tubo filiformi longissimo, laciniis uncinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow Tom. II. p. 56. n. 22. l'Heritier Sert. angl. 13.

Amaryllis zeylanica. Linn. Spec. Plant. I. p. 421.

Crinum ceylanicum. Syst. Veg. p. 263. Houttuyn, Linnéiſches Pflanzen-System. Th. II. S. 176.

Dieſes iſt eine oſtindiſche Pflanze, die nach der Zeit auch in Africa gefunden iſt. Nach Rumph, der ſie Tulipa javana *) nennt, gleicht ihre

*) Rumph. Herb. amb. V. p. 30. 105.

ihre Wurzel einer Tulpenzwiebel, ist aber mehr als faustgroß, und hat einen unangenehmen eckelhaften Geruch. Sie treibt einen Blätterstrunk von einem halben Fuß Höhe, der sich in sechs bis acht schwertförmige Blätter ausbreitet, die drey Fuß lang, 3—4 Zoll breit, nach oben sich umbeugen, unten aber kielförmig und meergrün sind. Der eigentliche Blumenschaft steht seitwärts neben dem Blätterstrunke, ist 3 Fuß hoch, einen Zoll dick, breitgedrückt-rund, und endiget sich auf seiner Spitze mit einer spatelförmigen Scheide, woraus 8—12 Blumen nach einander heraus kommen. Diese gleichen gewissermaßen den weißen Lilien, und sind etwas seitwärts gekehrt. Sie bestehn aus 6 Blättern, wovon jedes 4 Zoll lang und 1 Zoll breit ist. In ihrer Mitte läuft der Länge nach eine Rippe oder starker Streif hin, der auswärts roth, inwärts aber purpurfarben ist. Uebrigens sind sie weiß. Ihr Geruch ist eckelhaft süß, und daher nicht allen angenehm. Rumph hat auch bemerkt, daß die Staubfaden nicht auf dem Fruchtboden stehen, sondern einzeln an den Blättern der Blumenkrone befestiget sind. — Nach Linné's Angaben ist diese Art von der Statur des Crinum americanum, und ihre Blätter sind von der Art wie bey der Scilla officinalis, fleischicht, am Rande von kleinen Zähnchen scharf. Die Scheide besteht aus zwey Klappen, hat inwendig aber doch einige kleine Anhängsel. Der Fruchtknoten ist sitzend. Die Blumenröhre ist röthlich wie der Schaft. Der Rand ist weiß, die Blumenblätter sind lanzettförmig, zurück gekrümmt, unten mit einer rothen Mittelrippe. Die Staubfaden und der Griffel sind blutroth.

23) *Ama-*

23) *Amaryllis revoluta.* Zurückgebogene Amaryllis.

Die Blumen geſtielt, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre fadendünne, kurz und krumm, die Blätter linienförmig, ſchmahl, rinnenförmig, lang, und von Anfang an ſchlaff.

A. floribus pedicellatis, corollis baſi tubuloſis, tubo filiformi brevi curvo, foliis linearibus anguſtis canaliculatis longis ab ortu flaccidis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. p. 57. n. 23. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 419. — l'Heritier. Sert. angl. 14.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blätter ſind fußlang, einen halben Zoll breit, rinnenförmig. Der Schaft einen Fuß lang. Die Dolde 4 — 6 blumig. Die Blumen von angenehmen Geruch. Die Röhre dreyeckig grünlich, gebogen. Die Einſchnitte 2 Zoll lang, inwendig weiß, auswärts an der Mitte hellroth, und bis auf ihre Mitte umgerollt.

24) *Amarylliis latifolia.* Breitblättrige Amaryllis. (Breitblättrige Hakenlilie.)

Die Scheide vielblumig, die Blumen geſtielt, unten röhrenförmig, die Blätter länglich lanzettförmig.

A. ſpatha multiflora, floribus pedicellatis baſi tubuloſis, foliis oblongo lanceolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. p. 57. n. 24. l'Heritier. Sert. angl. 14.

Cri-

Crinum latifolium. Linn. Spec. Plant. I. p. 419. Houttuyn, linnéiſches Pflanzen-Syſtem. Th. 11. S. 171.

Dieſes Gewächs iſt urſprünglich in Oſtindien zu Hauſe, wo es auf ſandigen Plätzen und an den Ufern der Gewäſſer wächſt. Es hat eine weiße Zwiebel, aus welcher drey Schuh hohe lilienartige Blätter hervorkommen, die drey bis vier Zoll breit ſind, nach der Spitze zu immer ſchmahler werden, dick und flach, mit einigen Spitzen oder Zähnchen am Rande verſehen, und der länge nach geſtreift ſind. Der Blumenſchaft iſt hohl, und trägt auf ſeiner Spitze fünf bis ſechs Blumen, von welchen jede auf ihrem eigenen Stiel ſteht, einblätterig, weiß, vier bis fünf Zoll lang iſt, und einen ſchwachen, doch angenehmen Geruch hat. Die Staubfaden ſo wie der Griffel ſind purpurroth, die Staubbeutel fadenförmig, ſchmahl, gleichbreit, aufliegend, und halb ſo lang als die Staubfaden ſelbſt. Die reife Frucht iſt rund, und ſchließt in einer ſchwammichten Subſtanz verſchiedene Samen ein. Die Wurzel ſcheint mit jener der weißen Lilie einerley Kräfte zu haben, und wird als ein ſchmerzlinderndes, zertheilendes, erweichendes Mittel gebraucht. Houttuyn a. a. O.

25) *Amaryllis aurea.* Goldene Amaryllis.

Die Blumen geſtielt etwas aufgerichtet, die Blumenkronen trichter-keulenförmig, faſt ſechsblättrig, die Einſchnitte linien-lanzettförmig, die Befruchtungsgefäße gerade, die Blätter linienförmig, aufgerichtet, rinnenförmig, am Rande umgebogen, glatt.

A.

A. floribus pedicellatis erectiusculis, corollis infundibuliformi-clavatis, ſubhexaperalis, laciniis lineari-lanceolatis, genitalibus rectis, foliis linearibus erectis canaliculatis margine reflexo glabro. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 57. n. 25. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 419.

Amaryllis aurea, l'Heritier Sert. angl. 14. Jacquin Hort. Schoenbr. I. p. 38. t. 73.

Dieſe Art wächſt in China. Die Blätter ſind kielförmig, $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, kaum einen Zoll breit. Der Schaft iſt ein wenig zuſammen gedrückt, nicht voll 2 Fuß lang. Die Scheide zweyblättrig, lanzettförmig, verwelkend, drey Zoll lang, 5—9 blumig. Die Blumenſtiele ungleich, die längeren zolllang, unten mit einem häutigen, lanzettförmigen Nebenblatte, von der Länge der Stiele verſehen. Die Blumenkrone trichterförmig, gelb. Die Röhre dreyeckig, kaum einen halben Zoll lang. Die Einſchnitte linienlanzettförmig. $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, ſtumpf, kielförmig, der Kiel grünlich. Die Staubfaden ſind in der Mündung eingefügt, gerade, drey abwechſelnd länger als die Blumenkrone, drey kürzer, weißlich. Die Staubbeutel linienförmig-länglich, gerade, blaßgelblich. Der Fruchtknoten eyförmig, ſtumpf, dreyeckig. Der Griffel fadendünne, gerade, länger als die Staubgefäße, weißlich. Die Narbe dreytheilig, ſcharlachfarben. *)

26) *Amaryllis orientalis.* Orientaliſche Amaryllis. (Auch rundzwiebeliges Ornitho-

*) Dieſe Beſchreibung iſt nach der Aitonſchen a. a. O. entworfen.

nithogalum, allergrößtes indianiſches Moly, Brunsvigia.)

Die Scheide vielblumig, die Blumen geſtielt, ſechstheilig, ungleichförmig, und anderthalb Mahl kürzer als die Blumenſtiele, die Fruchtknoten eckig.

A. ſpatha multiflora, floribus pedicellatis ſexpartitis pedunculis ſeſquibrevioribus irregularibus, germinibus angulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 58. n. 26. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 420.

Amaryllis orientalis. l'Heritier Sert. angl. 14. Linn. Spec. Plant. I. 422. Mill. Dict. n. 11. Jacq. Hort. Schoenb. I. p. 39. t. 74.

Brunſvigia. Heiſteri Monogr. Brunſvig. Tab. 1. 2. 3.

Dieſe Art iſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe; nach andern Angaben ſoll ſie auch in dem nördlichen Amerika ſeyn. Sie iſt übrigens ſchon ſeit anderthalb hundert Jahren und länger in Europä bekännt und ihrer ungemeinen Pracht wegen in den Kunſtgärten gezogen worden. Als ſie unter andern 1750 in dem akademiſchen Garten zu Helmſtädt blühete, bildete Heiſter, der damahlige Profeſſor der Botanik daſelbſt, ſie ab, legte ihr zu Ehren des Hauſes Braunſchweig den Nahmen Brunſvigia bey, und gab 1753 die vorhin angeführte Monographie mit 3 Kupfern in ſehr großem Formate und mit einer ausführlichen Beſchreibung begleitet, heraus. Dieſe Abbildung iſt die richtigſte von denen, die von ihr vorhanden ſind.

Die

Die Wurzel iſt eine mit Schuppen bedeckte Zwiebel, die noch größer als die Meerzwiebel iſt, aus welcher eine zugeſpitzte ſpatelförmige Scheide hervorkommt, die etwas über 2 Zoll breit, 4 Zoll lang, hoch mennigroth iſt, und in der Folge einen Schuh und darüber langen Blumenſchaft bekommt, der einen Blumenſtrauß oder vielmehr eine Dolde trägt, die ſich wie an den Zwiebelarten kugelrund ausbreitet, und 3 Zoll lange Blumenſtiele hat. Dieſe Dolde oder Blumenkopf hält im Durchmeſſer einen halben Schuh und darüber, die Stiele ſind zuweilen grün, zuweilen röthlich, auch oft ganz roth, ſo wie der Blumenſchaft ſelbſt. Dieſe Stiele biegen ſich an ihrem Ende um, oder ſitzen vielmehr auf dem Ende des Schaftes auf eine ſolche Art, daß dadurch gleichſam die Geſtalt eines Pfeiffenkopfes entſteht. Die Farbe der Blumen iſt hochroth. Sie haben einigermaßen eine lilienartige Geſtalt, und ſind ſehr tief in ſechs ungleiche Einſchnitte geſpalten. Ihre ſechs Staubfaden, die kaum über die Blumenblätter hinausſtehen, tragen gelbe Staubkolben. Der Griffel iſt etwas länger als die Staubfaden, ganz purpurroth, auf ſeiner Spitze gebogen oder umgekrümmt, und trägt eine knöpfige Narbe. Die Blumenkrone krümmt ſich nach dem Verblühen. Die Samen befinden ſich in dreyeckigen Kapſeln. Zu dieſer Zeit erſcheinen die Blätter, die beynahe eine Spanne lang, eine Hand breit und eine Linie dick ſind. Auf ihrer oberen Seite ſind ſie dunkel, auf ihrer untern aber bleyfarbig grün, und an den Rändern braun. In dem folgenden Frühlinge vergehen ſie aber, und die Blumen kommen wieder zum Vorſchein.

Dieſes iſt nach dem Houttuynſchen Pflanzen-Syſtem Th. 11. S. 197. Miller ſagt dagegen, daß die Blätter mit dem Blumenſtängel im November heraus kommen, und wenn die Blumen (nähmlich im Herbſte) verblühet ſind, bis in den Frühling fortwachſen.

Heiſter zählte an ſeiner Brunsvigie 30 Blumen, wovon Anfangs nur zehn blüheten, nachgehends aber 20 zur Blüthe kamen, und zuletzt 30 in ihrer vollen Blüthe dem Auge ein prächtiges Schauſpiel darſtellten. Weinmanns Abbildung zeigt beynahe eben ſo viele, Ferrarius vier bis fünf und zwanzig, und Moriſons *) neunzehn.

27) *Amaryllis ſarnienſis.* Japaniſche Amaryllis.

(Sarnienſiſche Lilie, Guernſey-Lilie, und aus einer Verwechſelung von Guernſey und Jerſey, oder weil ſie auf beyden Inſeln gezogen worden, auch Jerſey-Lilie, japaniſche Narciſſe.)

Die Blumenblätter linienförmig, flach, die Befruchtungswerkzeuge mehrentheils gerade, länger als die Blumenkrone, die Narben etwas abſtehend, umgerollt.

A. petalis linearibus planis, genitalibus rectiusculis corolla longioribus, ſtigmatibus parulis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 59. n. 27. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 420.

Amaryllis ſarnienſis. Linn. Hort. Cliff. 131. Hort. upſ. 75. Mill. Dict. n. 4. l'He-

*) Moriſon Hiſt. Plant. II. p. 568. ſ. 4. t. 10. f. 35.

l'Heritier Sert. angl. 15. Houttuyn Pflanz. Syst. XI. 193.

Diese Art ward deswegen farnienſiſche Lilie genannt, weil die Zwiebeln, die aus einem an der engliſchen Küſte auf der Inſel Guernſey geſtrandeten Schiffe an den Uferſand geworfen waren, daſelbſt nach Verlauf einiger Jahre geblühet haben, wie es Morison erzählt. Eben derſelbe meldet auch, daß die Zwiebeln von daher verſchiedenen Liebhabern ſchöner Blumen mitgetheilt worden. Eigentlich iſt ſie ein japaniſches Gewächs, woher auch Thunberg blühende getrocknete Exemplare mitgebracht hat. Jetzt findet man ſie in verſchiedenen Gärten unſers Welttheils. Kämpfer ſagt, daß einige die Zwiebeln für giftig halten, und ſie deswegen Doku Symira nennen.

Der Schaft iſt 1 Fuß hoch, oben ganz grün, unten mit vielen dunkel purpurrothen Flekken geſprengt. Die Scheide an ſeiner Spitze enthält 9 — 10 Blumen, die ſechsblättrig ſind. Die Blumenblätter ſind 2 Zoll lang, ſehr ſchmahl, beſonders die drey innern. Alle rollen ſich nach außen um, ſo wie bey Lilium Martagon. Sie ſind blendend mennigroth, und ein Streifen in der Mitte blutroth, aber ohne Geruch. Die Staubfaden gerade aufgerichtet, länger als die Blumenkrone. Die Blätter erſcheinen erſt nach dem Verblühen der Blumen, und ſind dunkel ſammetartig grün. — Nach Burmann iſt ſie auch auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe. Houttuyn a. a. O.

Was die Fortpflanzung dieſes prachtvollen Blumengewächſes betrifft, ſo hat man auf den

Inseln Guernsey und Jersey viele Jahre hindurch Pflanzen in den Gärten gezogen, die eben so gut fortkamen, als in dem Vaterlande desselben, und von da viele Zwiebeln nach anderen Orten verschickt. Dieses Verschicken geschieht am besten im Junius und Julius. Je eher sie aber aus der Erde genommen werden, wenn die Blätter verwelkt sind, desto besser ist es, weil diejenigen Zwiebeln, die man so lange liegen läßt, daß sich ihre Blumenschäfte schon zeigen, zwar auch noch blühen, wenn sie versetzt werden, aber doch immer leiden und kleinere Blumen bringen.

Wenn man die Zwiebeln erhält, muß man sie in Töpfe pflanzen, die mit frischer leichter sandiger Erde, worunter etwas verfaulter Mist gemischt ist, angefüllt sind. Hernach setzt man diese an einen warmen Ort, und feuchtet die Erde zuweilen mit Wasser an. Zu naß muß man sie aber ja nicht halten, weil die Zwiebeln davon verfaulen würden. In der Mitte des Augustes zeigen darauf diejenigen Zwiebeln, welche stark genug zum Blühen sind, die Spitze des Blumenschaftes, und man setzet sie deshalb an einen Ort, wo sie die Sonne vollkommen haben, und vor starken Winden geschützt sind. Man muß sie aber nicht zu nahe an eine Wand, oder unter Gläser setzen; dieses erträgt die gegenwärtige Art nicht, und sie hat alsdann lange nicht einen so guten Wuchs als sonst. Um diese Zeit ist es nöthig, sie öfters zu begießen, wenn es warm und trocken ist; fiele aber sehr nasse Witterung ein, so müßte man sie vor dem zu vielen Wasser bewahren.

Wenn die Blumen anfangen sich zu öffnen, bringt man sie unter ein Obdach, um sie vor Regengüssen zu schützen. Einschließen darf man

sie

ſie aber nicht. Dieſes iſt ihrer Schönheit nachtheilig. Bey einer guten Wartung erhalten die Blumen ſich einen ganzen Monath, und geben ihrer unbeſchreiblichen Farbenpracht wegen eine ungemeine Zierde der Gärten ab.

Nachdem die Blumen verwelkt ſind, fangen die Blätter an zu treiben, und wachſen den ganzen Winter fort, wenn man ſie vor der ſtrengen Kälte bewahrt. Am beſten geſchiehet dieſes unter einem Miſtbeetgerähme, welches man an gelinden und trocknen Tagen öffnet, um ihnen friſche Luft zu geben. Hält man ſie zu ſehr eingeſchloſſen, ſo wachſen ſie ſehr lang und ſchmahl auf, und bekommen ein blaſſes ſchwaches Anſehn. Unter ſolchen Umſtänden leiden aber auch die Wurzeln, und gelangen ſelten zur Blüthe.

Alle 4 oder 5 Jahr verſetzt man die Zwiebeln in friſches Erdreich, nimmt die Setzlinge von ihnen, und pflanzt ſie in beſondere Töpfe, wo ſie nach drey Jahren zur Blüthe kommen werden. *)

Jacquin beſchreibt in ſeinem Hort. Schoenb. I. p. 34. t. 66. noch eine Amaryllis ſarnienſis, die eine vielblumige Scheide, weit aufſtehende Blumenkronen mit umgebogenen Spitzen, gerade Befruchtungswerkzeuge, die länger als die Blumenkrone ſind, und ſchwert-linienförmige Blätter hat. Er hielte dieſe für die eigentliche Amar. ſarnienſis; Willdenow hält ſie aber für eine Varietät von der ächten.

*) Noch mehrere beſondere Bemerkungen über die Erziehung dieſer Pflanze kann man im Millerſchen Gärtner-Lexicon finden.

Auf diese Pflanze folgen in den bisher immer angeführten Spec. Plant. noch eilf Arten dieser Gattung, die erst in den neueren Zeiten entdeckt, und besonders nur von Jacquin in seinem Schönbrun. Garten, von Aiton in dem Kewer Garten, oder von Heritier in dem Sertum anglicum beschrieben sind, und mit Ausnahme von zweyen sämmtlich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause gehören. Der Kürze wegen will ich von diesen nur bloß die Nahmen und ihre spezifischen Unterscheidungsmerkmahle hersetzen, und was ihre Fortpflantzung betrifft, im allgemeinen bemerken, daß sie wahrscheinlich so, wie die vorstehende Art behandelt werden müssen, weil sie ein gleiches Vaterland mit derselben haben.

28) *Amaryllis marginata*, Gerandete Amaryllis.

Die Blumenblätter länglich, umgerollt, die Befruchtungswerkzeuge ziemlich gerade und länger als die Blumenkrone, die Blätter zungenförmig, an die Erde gedrückt, mit einem knorpeligen Rande.

29) *Amaryllis curvifolia*. Krummblättrige Amaryllis.

Die Blumenblätter länglich, gewellt, umgerollt, die Befruchtungswerkzeuge länger als die Blumenkrone, und ziemlich gerade; die Blätter gerade wegstehend, linien schwertförmig und mit einer Rinne.

30) *Amaryllis undulata*, Wellenförmige Amaryllis.

Die

Die Blumenblätter linien- und riemenförmig, dabey gewellt; die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt, und kürzer als die Blumenkrone; die Narbe undeutlich. *)

31) *Amaryllis radiata.* Schneeglöckchenblätterige Amaryllis.

Die Blumenblätter lanzettförmig, gewellt; die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt aus einander gehend, doppelt so lang als die Blumenkrone; die Narbe undeutlich.

Das Vaterland dieser Art ist ungewiß.

32) *Amaryllis humilis.* Niedrige Amaryllis.

Die Scheide drey oder vierblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abstehend, an der Spitze wellig umgebogen, das unterste ausgesperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, kürzer als die Blumenblätter; die Blätter linienförmig, stumpf, glatt, nackt und flach.

33) *Amaryllis flexuosa.* Gebogene Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abstehend, an der Spitze wellig umgebogen, das unterste ausgesperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, kürzer als die Blumenblätter; die Blätter linienförmig, etwas stumpf, ausgehöhlt, und blattrig-punctirt.

*) Diese kommt auch schon im Syst. Veget. p. 264 unter dem angegebenen Nahmen vor.

34) *Amaryllis Radula.* Raſpelblätterige Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abſtehend und flach, das unterſte ausgeſperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufſteigend, ſo lang wie die Blumenblätter; die Blätter eyrund, an die Erde gedrückt, blattrig-ſcharf.

35) *Amaryllis ſtriata.* Geſtreifte Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenkronen glockenförmig, kurz-röhrig, die Einſchnitte flach, an der Spitze zurückgeſchlagen; die Befruchtungswerkzeuge aufſteigend, ſo lang als die Blumenblätter; die Blätter elliptiſch-eyförmig, aufgerichtet, geändert.

36) *Amaryllis criſpa.* Krauſe Amaryllis.

Die Scheide wenigblumig; die Blumenblätter ſehr weit abſtehend, länglich ſtumpf, gewellt; die Staubgefäße ausgeſperrt, kürzer als die Blumenkrone, der Griffel gerade, die Blätter linien-fadenförmig, ſchlaff.

37) *Amaryllis ſtellaris.* Sternförmige Amaryllis.

Die Scheide vielblumig: die Blumenkrone abſtehend, flach, mit ſehr kurzer Röhre; die Staubgefäße ungleich, ausgeſperrt, kürzer als die Blumenkrone; der Griffel gerade; die Blätter linienförmig, gerade.

38) *Ama-*

38) *Amaryllis caſpia.* Caspiſche Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenkronen glockenförmig, mit ſehr kurzer Röhre, die Staubfaden aufgerichtet, länger als die Blumenkrone; die Blätter lanzettförmig, gewellt.

Dieſe Art iſt am Kaspiſchen Meere zu Hauſe, und von Pallas *) Crinum caſpium genannt.

Lilie (Nelken-), die Gattung Aphyllantus Linn. ſ. unter N.

— (Papier-), die Gattung Gethyllis Linn., ſ. unter P.

— (perſiſche), ſ. Kronblume, Th. 53. S. 608.

— (philadelphiſche), ſ. oben, S. 39.

— (Pomeranzen-), ſ. oben, S. 17.

— (pomponiſche), ſ. oben, S. 24.

— (Pracht-), die Gattung Glorioſa Linn., iſt Th. 19. S. 203. nach Lilie gewieſen. Da der Nahme Prachtlilie indeſſen von den neueren Botaniſten beybehalten iſt, ſo kann man auch unter Prachtlilie das nöthige von dieſen Blumen ſagen.

— (prächtige), ſ. oben, S. 23.

— (Roſen-), mit dieſem Nahmen haben einige die Alſtroemeria Pelegrina Linn. belegt. Da dieſes indeſſen ein wenig bekannter Nahme für dieſe Gattung Alſtroemeria iſt, die bey den neueren Schriftſtellern Alſtrömerie heißt; ſo trage ich Bedenken, ſie hier unter

*) Pallas Reiſe durch verſchiedne Provinzen des Ruſſiſchen Reichs II. im Anhange n. 105. Tab. Q.

dieſem Nahmen zu beſchreiben, beſonders da in der Encyklopädie, ſo viel mir bekannt iſt, keine Hinweiſung nach Lilie vorkommt. Es muß die nähere Anzeige dieſer ſchönen Gattung daher bis zu den Supplement-Bänden aufgeſparet bleiben.

Lilie (rothe), die Amaryllis Belladonna. S. oben, S. 70.

— (Rüſſel-), die Gattung Curculigo Roxbourgh*) ſ. unter R.

— (ſarmienſiſche), ſ. oben, S. 82.

— (Scharlach-), ſo nannten vordem verſchiedene Autoren die Amaryllis ciliaris Linn.; dieſe Pflanze wird von den neueren Botaniſten aber zur Gattung Haemanthus gerechnet, von der im Artikel Blutblume, Th. 6. S. 3 ꝛc. einige Arten beſchrieben ſind.

— (Schmuck-), die Gattung Agapanthus, in den Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 47. Siehe unter S.

— (Schopf-), die Gattung Eucomis, Willd. l. c. p. 93. Siehe unter S.

— (Schwert-), ſo werden verſchiedene Arten der Gattung Iris und Gladiolus genannt, welche in der Encyklopädie an verſchiedenen Orten aber nach Lilie hingewieſen ſind. Da man indeſſen für Iris im Deutſchen den Nahmen Schwertel, und für Gladiolus Siegwurz hat; ſo iſt es billig, die dahin gehörigen Arten mit ihren Eigenthümlichkeiten auch in dieſen Artikeln zu beſchreiben, weshalb ich auf den Buchſtaben S. verweiſen muß. Wohlriechende Schwertlilie iſt der bekannte Aal-

*) Linn. Spec. Plant. ed Willd. Tom. II. p. 105.

Raimus. Man ſehe den Art. *Acarus*, Th. I. S. 385.

Lilie (ſteigende), ein Nahme der Alſtroemeria Ligtu Linn. Hierbey beziehe ich mich auf das, was ich kurz vorher bey der Lilie (Roſen-) geſagt habe.

— (ſtinkende), die Iris foetidiſſima Linn., ſ. Schwertel.

— (ſtolze) ſ. oben, S. 27.

— (Speck-) ſ. Geißblatt, Th. 16. S. 682. 685. wälſche Specklilie.

— (Tag-), ſ. Tagblume.

— (Teich-), Iris Pſeud-Acorus Linn., ſ. Schwertel.

— (Thal-), Convallaria majalis Linn., ſ. Maybluͤmchen.

— (unächte), Anthericum Liliaſtrum Linn. ſ. Zaunblume (lilienartige).

— (Violen-), Iris florentina Linn., ſ. Schwertel.

— (Wald-), ſ. Geißblatt, Th. 16. S. 682. ꝛc.

— (Waſſer-), ſo heißt theils die Iris Pſeud-Acorus Linn., theils einige Arten von Nymphaea. Die erſte wird im Art. Schwertel, und die anderen im Art. Seeroſe vorkommen.

— (wilde), ſ. gelbwurzlige Lilie, oben S. 28.

— (weiße), ſ. oben, S. 5.

— (Wurm-) oder vielleicht Lilienwurm, ein Nahme, mit dem einige die Wurmgattung Vorticella belegen. Da dieſe zu der Familie der Polypen gehört, ſo wird es wohl am beſten ſeyn, im Art. Polype, und zwar Afterpolype davon zu handeln.

Lilie (Zaun-), ſ. Geißblatt, Th. 16. S. 683.
— (zeylaniſche), ſ. zeylaniſche Amaryllis, oben S. 75.
— (Zwerg-), ſ. oben, S. 21.

Außer den hier verzeichneten Gewächſen muß ich noch verſchiedene nennen, die auch von der Lilie entlehnte Nahmen haben, aber gleichwohl nicht hierher, ſondern in die vorhergehenden Theile gehören. Das ſind die Gattungen:

Bogenlilie, Cyrtanthus. Linn. Spec. Plant. ed Willd. Tom. II. p. 48.
Capilie, Cyanella, Linn. l. c. p. 131.
Filzlilie, Lanaria. Linn. l. c. p. 181.
Flachslilie, Phormium. Linn. l. c. p. 171. Davon iſt nur eine Art bekannt, nähmlich das Phormium tenax Forſter, welches die ſo berühmt gewordene neuſeeländiſche Flachspflanze iſt, die einen ſehr zähen und brauchbaren Baſt liefert. Einige nennen dieſes Gewächs im Deutſchen auch Phormium, weshalb im Artikel Phormium vielleicht eine weitere Nachricht davon gegeben werden kann.
Giftlilie, Drimia. Linn. l. c. p. 165.
Glockenlilie, Euſtephia. Linn. l. c. p. 48.
Hakenlilie, Crinum. Linn. l. c. p. 45.
Kropflilie, Strumaria. Linn. l. c. p. 31.

Die mehrſten von dieſen Gattungen ſind erſt in neueren Zeiten entdeckt, weshalb von ihnen in den vorhergehenden Theilen keine Anzeige gemacht werden konnte. Da verſchiedene von ihnen indeſſen einer näheren Erwähnung verdienen, ſo muß dieſes, ſo wie ich es unter Lilie (Roſen-) von der Alſtrömerie bemerkte, in den Supplement-Bänden geſchehen.

Lilien,

Lilien, der Plur. von Lilie, bedeutet eines Theils die im vorstehenden beschriebenen Lilien, wenn man von mehreren Arten, oder auch nur von mehreren Individuen derselben Art spricht; und andern Theils eine große Pflanzenfamilie oder natürliche Ordnung, worüber man *Lilia*, Th. 78. S. 762. nachsehen kann. Drittens wird es auch im figürlichen Sinn genommen, und man versteht darunter zuweilen einige vorzügliche Gedichte, die sich von den übrigen gleichsam so auszeichnen, wie die Lilien von den übrigen Blumen, da es ohnehin schon gewöhnlich ist, Gedichte und Lieder, besonders kleinere, mit Blumen zu vergleichen. In Ansehung der letzten Bedeutung führe ich hier die Lilien der deutschen Dichtung für einsame Spatziergänge zur Stimmung des Geistes für Innigkeit, Schönheit, Erhabenheit und Wahrheit, Jena 1798. an, welches eine sehr geschmackvolle Auswahl von Liedern und andern kleineren Gedichten der Deutschen ist.

Lilienartige oder **lilienförmige** Blumen oder Blumenkronen (liliacea corolla) sind solche, wo drey oder sechs Blumenblätter ohne Kelch um die Geschlechtstheile herum stehen. Bisweilen sind sie am Grunde verwachsen und bilden da eine Röhre. Ueberhaupt sind sie gewöhnlich von einem prangenden Ansehn, und werden mit Recht zu den vorzüglichsten Blumen gerechnet. Die Zahl der Gattungen, die zu den Lilien im weiteren Sinne (siehe *Lilia*, Th. 78. S. 762.) gerechnet werden, und die also lilienartige Blumen haben, ist sehr groß. Einige der bekanntesten sind die Gattungen Lilium, Hemerocallis, Amaryllis, Iris, Crocus, Tulipa, Narcissus, Fritillaria &c. &c.

Um die Vorstellung von lilienartigen Blumen noch deutlicher zu machen, füge ich einige Abbildungen von einigen verschiedenen Formen hinzu, die hierunter begriffen werden.

Fig. 4693. stellt die Blume des gemeinen Schneeglöckchens, Galanthus nivalis Linn. vor. a ist die einblumige Blumenscheide. bbb sind die drey Blumenblätter. c ist ein Theil des so genannten dreyblättrigen Kranzes, welchen Linné Nectarium, Honigbehältniß nannte. d ist der Fruchtknoten, welcher so genannt wird, weil er die Blumenblätter trägt.

Fig. 4694. ist die Blume des deutschen Schwertels, Iris germanica Linn., diese hat den Fruchtknoten dd auch unten, welcher länglich und gefurcht ist, und eine einblättrige, aber tief sechstheilige Blumenkrone trägt, von deren Einschnitten bbbb drey aufwärts stehen, drey aber abwärts gebogen sind. An den letzteren ist bey cc der Bart zu sehen, welches ein Streif von Haaren ist, der sich an der Mittelrippe mehrerer lilienartiger Blumenblätter befindet. e ist der Griffel, und ff die bey dieser Gattung etwas auffallend, fast blumenkronartig gebildete Narbe, die tief dreytheilig ist. Die Staubgefäße kann man vor den Blumenblättern nicht sehen.

Fig. 4695. Die Blume einer Narcisse. a ist die einblumige Scheide. bbb sind die sechs Blumenblätter, c der einblättrige Kranz, d der Fruchtknoten. *)

Lilien-

*) Willdenow's Grundriß der Kräuterkunde §. 72. Naumburg's Lehrbuch der reinen Botanik S. 96.

Lilien-Affodill
Lilien-Asphodill } Hemerocallis Linn. s. Tagblume.

Lilienbaum, Liriodendron Lilifera Linn., s. Tulpenbaum.

Lilienblumen, darunter versteht man gewöhnlich die, auf irgend eine Art zum medicinischen Gebrauche zubereiteten Blumen der weißen Lilie, s. oben, S. 5. ꝛc. ꝛc. Jetzt werden diese vorzüglich noch von den Juden gebraucht, und bey der Beschneidung als schmerzstillend auf die Wunde gelegt.

Lilien-Convallien, Convallaria majalis Linn., s. Mayblümchen.

Lilienfeld, ein reiches Cistercienser-Kloster im Quartier Ober Wiener Wald, in Nieder Oesterreich, 4 Meilen von St. Pölten, 8 Meilen von Wien, mit einer prächtigen Kirche. Dem Kloster gehören die Märkte Joachimsberg, Tyrnitz oder Dyrnitz, Wilhelmsburg und der Ort St. Annaberg. In Lilienfeld liegt Cimburgis, von Geburt eine Polnische Prinzessinn, und nachmahlige Gemahlinn des Herzogs Ernesti Ferrei begraben. Sie starb 1429, und soll die großen Lippen in das Haus Oesterreich gebracht haben.

Lilienförmig, s. lilienartig, oben S. 93.

Lilienfurcht, s. Geißlatt, Th. 16. S. 682.

Liliengrün, eine Art Past- oder Saftfarbe, oder ein grüner Satz, der aus den Blumenblättern der blauen Schwertlilie, Gladiolus communis (s. Siegwurz) verfertiget wird, und eigentlich einem matten oder gedämpften Saatgrün nahe kommt. Um diese Farbe aus den genannten Blumen zu bereiten, sammelt man des Morgens vor

vor Aufgang der Sonne die schönsten Blumen der Schwertlilie, und sondert den äußeren, grünen und glatten Theil, nähmlich den Fruchtknoten ab. Diesen zerquetscht man in einem Glasmörsel, gießt hernach einige Löffel Wasser darüber, in welchem man etwas Alaun und Gummi zerlassen hat, und reibt alles unter einander, bis das Wasser die erforderliche Farbe und Consistenz erhalten hat. Dann filtrirt man die Tinctur durch ein starkes Tuch, und läßt die Farbe in Muscheln trocknen.

Zweyte Vorschrift. Eine gewisse Menge Schwertlilien werden in einem kupfernen Gefäße zerquetscht, und dann Brunnenwasser darüber gegossen, so daß sie damit bedeckt werden. So läßt man die Mischung stehen, bis die Blumen die Farbe verlieren und grün werden. Dann gießt man einige Tropfen Wasser hinein, in welchem lebendiger Kalk aufgelöset worden, wodurch die Tinktur eine hohe grüne Farbe erhält. Zuletzt filtrirt man sie, und läßt sie in Muscheln im Schatten trocknen.

Manche Künstler nehmen bloß den violetten Theil der Schwertlilie, zerstoßen alles, und thun hernach nur drey bis vier Löffel Wasser dazu, worin man etwas Alaun und sehr wenig Gummi aufgelöset hat.

Das Grün der gemeinen und der dreyfarbigen Viole, wird auf dieselbe Art gemacht, ausgenommen, daß man das Gelbe der dreyfarbigen vorher absondern muß. Man kann auch Schwertlilien mit der dreyfarbigen Viole zusammen zerstoßen, so erhält man ein sehr angenehmes Grün.

Dritte Vorschrift. Man nimmt die Blumenblätter der violetten Schwertlilie, reinigt sie, und behält bloß den violetten Theil, und setzt sie so lange in einem Fayance-Gefäße in den Keller, bis sie gleichsam verfault sind, so erhält man eine violette Tinktur, die durch Zugießen von etwas Kalkwasser grün wird. Dann filtrirt man sie, und läßt die Farbe an der Sonne trocknen.

Vierte Vorschrift. Die Schwertlilien werden in einem Mörsel zerstoßen, und der Saft in Muscheln ausgedrückt, dann streuet man etwas pulverisirten Alaun darauf, in die einen mehr, in die anderen weniger, so erhält man verschiedene Abänderungen von Grün.

Fünfte Vorschrift. Man zerstößt Alaun und Avignon-Körner, mischt beydes wohl zusammen und läßt es in Wasser sieden, bis dieses recht gefärbt ist. Dann zerstößt man auch Schwertlilien in einem Mörsel, und gießt von obigem gelben Wasser darüber, je nachdem man das Grün hell oder dunkel haben will. Der Liquor wird dann durch ein härenes Tuch filtrirt, in große Muscheln gegossen, und an der Sonne getrocknet. Im Schatten würde es schimmelig und zu klebrig werden.

Sechste Vorschrift. Man nimmt bloß den violetten Theil der Schwertlilie, zerstößt ihn, und läßt ihn mit dem Saft vier und zwanzig Stunden digeriren, ohne Wasser zuzugießen. Nachher zerstößt man sie in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule, und setzt etwa ein halb Quentchen pulverisirten Alaun, und eben so viel lebendigen Kalk, und dann noch so viel

Mischung von 1 Th. Berlinerblau, 1 Th. Bergblau und 12 Th. Gummigutti zusammen gesetzt, und hernach durch eben die Zusätze von Weiß, nach den vorhin angegebenen fortschreitenden Graden von 1 bis 70 Theilen nach und nach immer mehr gedämpft, und heller und matter gemacht. Bey dem Ligustergrün findet alles dieses auch statt, nur bloß, daß da die allgemeine Hauptmischung 1 Th. Berlinerblau, 1 Th. Bergblau und nur 6 Th. Gummigutti ist. Der Zusatz des Weißen ist für die Benennungen derselbe.

Das Letztere merke ich hier an, weil ich sehe, daß ich am Ende des vorhergehenden Theiles des Ligustergrüns nicht erwähnt habe. — Ueber Liliengrün sehe man übrigens auch die neuen Mannigfaltigkeiten IV. 165.

Liliengulden, eine zu Florenz aufgekommene Goldmünze, worauf eine Lilie geprägt gewesen. Hernach wurden dafür die Ducaten geschlagen.

Lilienhähnchen, auch **Lilienkäfer**, Chrysomela Merdigera Linn. ist ein kleiner rother Käfer, der sich in Lilien und Mayblümchen aufhält. Wenn man ihn anfaßt, gibt er mit seinen Flügeldecken einen durchdringenden hellen Laut von sich. Dieser Käfer gehört übrigens zu derjenigen Gattung, welche die so genannten Erdflöhe unter sich begreift, von denen im 11ten Theile gehandelt ist. Man muß daselbst S. 276 statt Mordella aber Chrysomela lesen, so wie der eigentliche Gattungsnahme von Chrysomela, im Deutschen auch nicht Erdfloh, sondern Blaukäfer ist.

Lilien-Hyacinth, Scilla Lilio-Hyacinthus L., s. **Meerzwiebel (lilienartige)**.

Lilienkäfer, s. Lilienhähnchen.

Lilien-Koralline, Sertularia rosacea, s. Koralle, Th. 44. S. 272.

Lilienkreutz, s. Th. 49. S. 77.

Lilienkranz oder Lilienkrone, s. Th. 53. S. 631.

Lilien-Narcisse, ist nach einigen eben so viel, als Narciß-Lilie, s. oben, S. 51 u. flg., nach andern besonders die Gattung Crinum Linn., welche jetzt Hakenlilie heißt. Vordem hatte dieser Nahme noch eine weitere Bedeutung, weil die älteren Botanisten unter dem Nahmen Lilio-Narcissus vielerley lilienartige Pflanzen begriffen, die jetzt in mehrere Gattungen vertheilt sind.

Lilienöhl, s. oben, S. 8.

Lilienstab, ein blühender lilienstängel, den Wieland den Oberon in der Hand tragen läßt.

1. **Lilienstein**, eine merkwürdige Art der Versteinerungen, die gewisser maßen mit den Blumen der weißen Lilie Aehnlichkeit haben, wozu das Original jetzt aber ganz unbekannt ist. Man nennt sie besonders auch **Encriniten**, und im Deutschen am füglichsten **Seelilien**. *)

2. **Lilienstein**, ein sehr bekannter spitziger Felsen, der an dem Ufer der Elbe, der Festung Königstein gegen über liegt. Die Reisenden rühmen besonders den reitzenden Anblick, den Lilienstein und Königstein von der Flußseite zu machen.

*) Beyträge zur Naturgeschichte der Vorwelt, ein Aufsatz von J. F. Blumenbach. S. Magazin für das Neueste aus der Physik und Naturgeschichte von J. H. Voigt. 6ten Bandes 4tes Stück. S. 1. mit einigen in Kupfer gestochenen Figuren.

Siehe Engelhard und Peith mahlerische Wanderungen durch Sachsen. 2ter Heft.

Lilienstrauch, Philesia Jussieu, ist eine Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der sechsten Linnéischen Klasse, Hexandria Monogynia, gehört, und folgenden Gattungs-Character hat: Der Kelch fehlt. Die Blumenkrone sechsblättrig, die drey inneren Blumenblätter doppelt länger. Die Narbe dreylappig. Die Beere oben, vielsamig. — Von dieser Gattung ist bis jetzt aber nur eine Art bekannt, nähmlich

Philesia buxifolia. Buchsbaumblättriger Lilienstrauch,

welche an der magellanischen Meerenge zu Hause, und ein kleiner Strauch mit hin und her gebogenen abwechselnd sitzenden, aufgerichteten Aesten ist, die an der Basis Blattlos sind, aber Afterblätter haben. Die Blätter sind abwechselnd, gestielt, linien eyrund, auf beyden Seiten spitz, 6 Linien lang und ganzrändig. Die Blumenkrone ist glockenförmig, anderthalb Zoll lang, sehr kurz gestielt und kommt aus dem Blattwinkel hervor.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 231.

Lilien-Syrup, ein mit Zucker eingekochter Saft der Blumen der weißen Lilien, der jetzt aber wenig oder gar nicht mehr in Gebrauch ist.

Lilienthal, ein zum Herzogthum Bremen gehöriges kleines Amt an der Wörpe und Wümme. Dieser Ort ist in neueren Zeiten besonders durch den Herrn Oberamtmann Schöter bekannt geworden, der daselbst wohnt, und sich durch seine ge-

genauen Beobachtungen des Mondes und sonst als Astronom sehr berühmt gemacht hat.

Lilienwasser, s. oben, S. 7.

Lilienwurzel, so heißt besonders die zum medicinischen Gebrauche bestimmte Zwiebel der weißen Lilie. Siehe oben, S. 7—9.

Lilienzaunblume, Anthericum Liliago Linn. s. Zaunblume.

Lilienzepter, und **Lilienzepterkreuz** s. oben, S. 44.

Lilio-Asphodelus, ein älterer Gattungsnahme besonders für einige Arten der Pflanzengattungen Crinum und Hemerocallis. Die letzte wird unter Tagblume vorkommen. Crinum führt jetzt im Deutschen den Nahmen Hakenlilie. Siehe oben, S. 92.

Lilio-Fritillaria, s. Kaiserkrone, Th. 32. S. 330.

Lilio-Gladiolus, s. Siegwurz.

Lilio-Hyacinthus, Scilla Lilio-Hyacinthus Linn. s. Meerzwiebel (lilienartige).

Lilio-Narcissus, die Gattung Amaryllis. Siehe oben, S. 52 u. flg. — Auch ward die Tulipa gesneriana und einige Blumen aus den Gattungen Pancratium und Crinum so genannt.

Lilio-Ornithogalum, so nannte Boerhave die lilienartige Meerzwiebel.

Lilium, die Gattung Lilie, siehe oben, S. 1. u. flg. Uebrigens kommt der Nahme besonders in den älteren botanischen Werken sehr häufig vor, und man belegte damit verschiedene Pflanzenar-

ten aus nachfolgenden Gattungen: Hæmanthus, Pancratium, Crinum, Amaryllis, Fritillaria, Glorioſa, Hemerocallis, Medeola und vielleicht noch anderere In den botaniſchen Syſtemen iſt dieſer Verwirrung jetzt zwar zur Genüge geſteuert; da bey den Gärtnern und Blumenliebhabern verſchiedene von dieſen Pflanzen, die groſſentheils zu den eigentlichen Prachtgewächſen gehören, und deshalb häufig in den Gärten und Gewächshäuſern vorkommen, aber noch öfters mit dem Nahmen Lilium belegt werden: ſo will ich dieſelben hier in alphabetiſcher Folge mit den nöthigen Nachweiſungen herſetzen, um niemanden, der eine weitere Belehrung wünſcht, vergebens ſuchen zu laſſen. Bey einigen werde ich indeſſen auf die künftig nach folgenden Supplement-Bände hinweiſen müſſen, weil ſie in den vorhergehenden Theilen ausgelaſſen ſind.

Lilium africanum humile etc. Herm. parad. 195. t. 195., ein Synonym der langbärtigen Amaryllis, ſ. oben, S. 73.

— africanum ſphæricum etc. Herm. lugdb. 357. ein Synonym der gefranzten Blutblume, Hæmanthus ciliaris. Die Gattung Blutblume kommt Th. 6. S. 3. u. flg. vor. Dieſe Art iſt aber ausgelaſſen, weil ſie zu der Zeit von den mehrſten Botaniſten noch zu Amaryllis gerechnet wurde.

— americanum puniceo flore etc. Herm. parad. 194. t. 194., ein Synonym der Ritter-Amaryllis, ſ. oben, S. 68.

— bulbiferum, ſ. oben, S. 17.

— byzanthinum miniatum Bauhin. pin. 78. eine Varietät der chalcedoniſchen Lilie, ſ. oben, S. 27.

Li-

Lilium camtſchatcenſe, ſ. oben, S. 37.
— canadenſe, ſ. oben, S. 35.
— candidum, ſ. oben, S. 5.
— carolinianum, ſ. oben, S. 23.
— Catelbaei, S. oben, S. 22.
— chalcedonicum, ſ. oben, S. 25.
— Convallium album. Bauhin. pin. 304.
— Convallium alpinum. Bauh. pin. 304.
— Convallium latifolium. Bauh. pin. 304. Dieſe drey letzteren ſind Synonyme des gemeinen Mayblümchens, Convallaria majalis Linn., ſ. Mayblümchen.
— cordifolium, ſ. oben, S. 4.
— humile. Mill. Dict. n. 4. eine Varietät der Feuerlilie, ſ. oben, S. 17.
— japonicum, ſ. oben, S. 16.
— javanicum, Rumph. amb. 6. p. 161. t. 70. f. 2. ein Synonym der Meerſtrands-Gilgen, Pancratium maritimum Linn. Der Artikel Gilgen, als Pflanzennahme iſt in den Supplementen nachzuhohlen.
— indicum, Rumph. l. c. ein Synonym der zeylaniſchen Gilgen, Pancratium Zeylanicum. Steht den vorſtehenden Art.
— inter ſpinas, iſt Lonicera Caprifolium Linn., ſiehe Geißblatt, Th. 16. S. 685.
— lancifolium, ſ. oben, S. 16.
— longifolium, ſ. oben, S. 4.
— luteum, Aſphodeli radice. Bauhin. pin. 80. iſt ein Synonym der gelben Talglilie, Hemerocallis flava Linn., ſ. Tagblume.
— maculatum, ſ. oben, S. 36.
— Martagon, ſ. oben, S. 28.
— Paracelſi, ſ. Metallen-Tinctur.
— perſicum, Bauh. pin. 79., ein Synonym der perſiſchen Schachblume, Fritillaria perſica Linn.

Im Art. Kaiſerkrone, Th. 32. S. 330. ꝛc. ꝛc. ſind ein paar andere Arten dieſer Gattung beſchrieben, dieſe aber nicht.

Lilium philadelphicum, ſ. oben, S. 39.

— phoeniceum, eine Varietät der Feuerlilie, ſ. oben, S. 20.

— pomponium, ſ. oben, S. 24.

— purpureo-croceum, eine Varietät der Feuerlilie, ſ. oben, S. 20.

— purpureo-ſanguineum, eine Varietät der chalcedoniſchen Lilie, ſ. oben, S. 27.

— rubicundum, ein Synonym der Riuer-Amaryllis, ſ. oben, S. 68.

— rubrum anguſtifolium. Bauh. pin. 78.

— rubrum præcox. Cluſ. hiſt. 1. p. 133. Dieſe beyden Benennungen ſind Synonyme der pomponiſchen Lilie, ſ. oben, S. 24.

— ſarnienſe Dougl. Monogr. t. 1. 2. ein Synonym der japaniſchen Amaryllis, ſ. oben, S. 82.

— ſpecioſum, ſ. oben, S. 23.

— ſpectabile, ein Synonym der caroliniſchen Lilie, ſ. oben, S. 23.

— ſuperbum, ſ. oben, S. 27.

— ſuſianum, iſt eben die Blume, die oben, S. 105. unter Lilium perſicum, erwähnt wurde.

— ſylveſtre, iſt ein Synonym der gelbwurzligen Lilie, ſ. oben, S. 28.

— Zeylanicum ſuperbum. Comm. hort. 1. p. 69. t. 35. iſt ein Synonym der rankenblättrigen Prachtlilie, Glorioſa ſuperba Linn., ſ. Prachtlilie.

— Zeylanicum bulbiferum et umbelliferum. Herm. Lugdb. 682. t. 683. iſt ein Synonym der aſiatiſchen Hakenlilie, Crinum aſiaticum L., welche für die Supplement-Bände aufgeſpart bleibt.

Lille, oder L'Isle, (flämisch Ryssel) vormahlige Hauptstadt der französischen Niederlande, jetzt Hauptstadt des Departements des Norden. Sie ist eine große und ansehnliche Stadt, und liegt zwischen Ypern, Douay und Menin, in einem fetten etwas sumpfigen Boden, und in einer Gegend, die voll kleiner Flüsse ist, deren vereinigtes Wasser im Stande ist, Schiffe zu tragen, die aus der Lys in die schiffbar gemachte Deule bis nach dem Neufbrvaye, einem Orte in einer Vorstadt, fahren können, welches König Ludwig XI. mit in die Festungswerke gezogen hat. Einige schreiben diese Stadt L'Isle, weil sie gleichsam auf einer Insel zwischen der Lys und Deule liegt, andere behaupten, sie heiße lille von der Nachbarschaft der Lys. — Die Stadt hat ihren ersten Ursprung einem Schlosse zu danken, welches einer der Grafen von Flandern hier im Jahre 1054 anlegte. Jetzt ist es eine feste, schöne, wohlgebaute und durch den Handel reiche Stadt, in der man ungefähr 8000 Häuser und gegen 60,000 Einwohner zählt. Die alten Häuser sind noch von Holz, aber die neuen werden alle von Bruch- oder Backsteinen aufgeführt, und haben ein sehr gutes Ansehn, besonders nimmt sich die ehemahls so genannte Königsstraße, (Rue Royale) welche Ludwig XIV., nach der Eroberung im Jahre 1667 anlegen ließ, gut aus.

Die vornehmste Kirche dieser Stadt ist dem heiligen Stephan gewidmet. In der Peterskirche bemerkt man ein Grab mit vielen Figuren von Bronce. Auf dem Grabe liegen Ludwig de Male, Graf von Flandern, mit seiner Gemahlinn Margaretha von Brabant, und seiner Tochter Margaretha von Flandern, alle drey

der

der Länge nach, und rings umher sind noch 24 Prinzen und Prinzessinnen. Zu den Füßen des Grafen ist der flandrische Löwe, nebst noch anderen Figuren und vielen Zierrathen. — Man zählt in Lille überhaupt 50 Kirchen, darunter sind 7 Pfarrkirchen, 24 Klöster, 3 Kollegien, 1 Seminarium ꝛc. ꝛc. und ein ansehnliches reiches Hospital, la Comtesse genannt, wo die Kranken sonst aus Silber gespeiset wurden. Die Kirchen besitzen viele Gemählde.

In der Kirche des heiligen Stephan in der ersten Kapelle rechter Hand ist Maria mit dem Kinde, welches Engeln die Passions-Instrumente zeigt, vom jüngern Jacob van Oost sehr ausdrucksvoll gemahlt, angebracht. Im Kreutzgange zur Rechten befindet sich die Marter des heiligen Stephans, eine edle Zusammensetzung vom langen Jan. Auf dem Altare des heiligen Abendmahls, Paulus unter den übrigen Aposteln mit schönen Köpfen, von Arnold de Vuez, welcher auch verschiedenes in der Kirche unseres Heilandes gemahlt hat, z. E. die heilige Barbara zu den Füßen des Heilandes, und den heiligen Hubertus, welcher die Bischofsmütze beym Pabste verbittet.

In der Kirche des heiligen Mauritius, die Marter desselben in der ersten Kapelle rechter Hand, vom langen Jan, in einer großen Manier. Dem Altare der alten Kapelle gegenüber, die zwey Apostel in vier Gemählden, auf jedem drey Köpfe bis auf die Knie, von Jacob Jordaans. Die Köpfe sind vortreflich. In der Kapelle des heiligen Kreutzes eine Verkündigung von Arnold de Vuez; in der Annen-

nen-Kapelle, eine heilige Familie vom jüngern Jacob van Oost.

In der Andreas-Kirche die Anbetung des Lammes von de Vuez, und die Verklärung Christi von van Oost.

In der Katharinen-Kirche die Marter der heiligen Katharina von Rubens, ein vortreffliches Gemählde des Hauptaltars.

In der Dominikaner-Kirche linker Hand, der heilige Dominikus, welcher vom Pabste die Bulle zur Errichtung seines Ordens empfängt, von Arnold de Vuez. Das Kind Jesus in einer Glorie und der heilige Dominikus, welcher den Rosenkranz von der Maria und dem Kinde Jesus empfängt, beyde von Rossignol. Die Marter des heiligen Dominikus, von dem ältern van Oost. Das artige Grabmahl eines Prinzen von Subise ist von einem französischen Bildhauer, Franz Dumont, welcher dabey das Leben verlor, als ihm ein bleyerner Vorhang auf den leib fiel. Die Kirche ruht auf Säulen, ist hell und schön. Auf dem Gebälke geht eine Gallerie mit einem Säulengeländer, welches der Kirche inwendig ein artiges Ansehen gibt. Die Vorderseite verräth einen schlechten Geschmack, obgleich drey Säulenordnungen über einander stehn.

In der Franziskaner-Kirche vier schöne Gemählde von de Vuez: in der zweyten Kapelle rechts, ein Engel reicht einem Heiligen das Abendmahl, und der heilige Bonaventura, welcher Messe lieset; in der dritten der heilige Bonaventura, welcher schreibt, und hinter ihm der heilge Dominikus und noch ein Mönch,

welche

welche Acht auf ihn geben; in der vierten ein Mönch, welcher die Pabſtkrone ausſchlägt, und in der fünften das Nicäiſche Concilium vortrefflich ausgeführt. Den Hauptaltar ziert ein ſchöner Chriſtus am Kreutze mit Johannes, Maria und der Magdalena, von der Hand des van Dyck. linker Hand vom Eingange iſt das zweyte, dritte, vierte, fünfte und ſiebente Altargemählde wieder von de Vuez. Die Vorderſeite dieſer Kirche hat ebenfalls, wie die vorige, drey Säulenordnungen über einander, der Geſchmack iſt aber nicht edel. Inwendig iſt die Architectur gut und die Kirche helle.

Die Kapuziner-Kirche wird durch drey Gemählde von Rubens den Liebhabern ſehr intereſſant. Auf dem Hauptaltar iſt die Abnehmung vom Kreutze vortrefflich ausgeführt. Die Anbetung der Hirten und der heilige Franziskus, welcher das Kind Jeſus aus den Händen ſeiner Mutter empfängt. Die Köpfe ſind in beyden Bildern noch ſehr ſchön, aber ſonſt haben ſie durch ungeſchicktes Reinmachen gelitten.

In der Karmeliter-Barfüßer-Kirche ſieht man wieder Stücke von de Vuez und van Oost. Die beyden vornehmſten darunter von dem letzteren ſind dasjenige, welches die Maria abbildet, wie ſie einem Heiligen den Roſenkranz gibt, in Gegenwart Joſephs und einiger Engel; und denn das, wo ein Karmeliter das Scapulier von der Maria empfängt. Maria und Joſeph, welche dem Volke das Kind Jeſus zeigen, und oben Gott der Vater auf dem Hauptaltare, iſt einſt der beſten Stücke von van Oost.

In

In dem inwendigen Hofe des Kloſter der Minimen hat Abraham van Diepenbeck die Glasſcheiben ſehr geiſtreich gemahlt, nur Schade, daß ſich die Farbe allmählich verliert. In der Kirche der Dominikanerinnen hangen rings umher neun große Landſchaften, von Jacob van der Burg.

Die Kirche des Hospitals der Empfängniß Mariä hat ein ſchönes Altaraemählde von Jacob van Oost, welches die Anbetung der Hirten vorſtellt; von ihm iſt auch die Heimſuchung auf dem Altare der Kirche des Hospitals der Charité. Im Hospital Comteſſe iſt die Darſtellung im Tempel, ein ſchönes Altarblatt von De Vuez, welcher auf die fünf Stücke bey dem Altare, und die beyden gegen über verfertiget hat. Im General-Hospital hat van Dyck in der Anbetung der Hirten ein Meiſterſtück geliefert. Die ehemahlige Jeſuiter-Kirche iſt neu, groß und helle, aber alle Bildhauerarbeit iſt höchſt mittelmäßig. Das Portal hat Pilaſter, aber die Architectur iſt nicht ſonderlich.

Im Verſammlungsſaale des Rathhauſes hat de Vuez Chriſtum am Kreutze, faſt mit Rubens Colorit gemahlt. Das jüngſte Gericht und noch drey andere Gemählde ſind auch von ihm, aber durch das Aufmahlen verdorben. *)

Unter der Aufſicht des Raths iſt vor ungefähr 30 Jahren eine Schule zum Zeichnen und für die Mathematik angelegt worden.

Lille

*) Neueſte Reiſen durch Frankreich, vorzüglich in Abſicht auf die Naturgeſchichte, Oekonomie, Manufacturen und Werke der Kunſt ꝛc. ꝛc., von J. J. Volkmann. 2ter Band. Leipzig 1782. S. 241—245.

Lille hat 30 öffentliche Plätze, 7 Thore und 2 Wasserthore auf der oberen und unteren Deule. Diese fallen alle wegen ihrer vielen Bildhauerzierrathen gut ins Auge. Der Umfang der Stadt ist unregelmäßig; Vauban hat sie durch Hinzusetzung vieler neuer Außenwerke viel fester gemacht. Der neue Theil der Stadt ist viel regelmäßiger befestigt, so wie auch die Gassen weit gerader und besser angelegt sind.

Die Zitadelle ist eine der schönsten, welche man sich nur denken kann, und die erste, welche Vauban anlegte. Sie besteht aus fünf regulären Basteyen mit Außenwerken, und zwey Contre-Scarpen, wovon die erstere oder innere durch einen Wassergraben von der zweyten abgesondert wird. Der Parade-Platz in derselben ist mit drey Reihen Bäumen umgeben. Außerdem liegen noch verschiedene Redouten zwischen der Zitadelle und der Deule. Aller dieser vortrefflichen Befestigungen ungeachtet ward die Zitadelle gleichwohl im Jahre 1708 von dem Prinzen Eugen und Marlborough nach einer hartnäckigen und blutigen Belagerung von drey Monathen, die auf 15,000 Menschen das Leben, und 16,000000 livres kostete, erobert, aber im Utrechter Frieden wieder zurück gegeben. In diesem Kriege wurde die Stadt von den Alliirten vergeblich bombardirt. Die Esplanade zwischen der Stadt und der Zitadelle ist mit verschiedenen Reihen Bäumen bepflanzt, welche eine angenehme Promenade verschaffen.

Der große Platz ist mit schönen Häusern umgeben. Das Rathhaus ist ein ansehnliches Gebäude mit einer Pariklons. Lille war sonst der Sitz des General-Gouverneurs, einer Inten-

tendenz, eines Münzhofes, Forſtamtes ꝛc. ꝛc. Die Stadt und Kaſtellaney von Lille hatte vor dem übrigen Theile von Flandern, den Frankreich beſitzt, viel voraus, um die Handlung blühend zu machen; den herrlichſten und fruchtbarſten Boden, die Bequemlichkeit der Schifffahrt auf den Canälen, die dadurch bewirkte Verbindung mit anderen Städten der Niederlande, und den folglich leichten Abſatz der Waare; dazu kommt hauptſächlich noch der Reichthum der Einwohner in Lille, welcher ſie in den Stand ſetzt, große Unternehmungen auszuführen. Man fabricirt allerley Arten von Zeugen, Tuch, Charge, Ratine, Damaſt, Sammt, Camelotte, Spitzen, Tapeten, Seife, Papier, Leder, Strümpfe, Treſſen ꝛc. ꝛc. Der Handel mit Frankreich wird theils auf der Achſe, theils zur See über Dünkirchen geführt. Für Wein und Branntwein gehen große Summen nach Frankreich. Der Handel mit Holland iſt zwar nothwendig, aber der Profit iſt faſt ganz auf der Seite der Holländer. Der nutzbarſte Handel für Lille iſt der nach Spanien und Indien, weshalb die hieſigen Kaufleute ſehr eifrig darauf ſind, und nicht nur die Producte ihres Landes dahin ſenden, ſondern auch anderwärts das aufzukaufen ſuchen, was dort Abſatz findet. Dieſer Handel beträgt im Jahre 4 — 5 Millionen livres.

Hiſtoriſches ſtatiſtiſch-topographiſches Lexicon von Frankreich ꝛc. ꝛc. 3ter Band. Ulm 1799. Col. 392 — 399.

Lille, die vormahlige Generalität von Lille begreift die franzöſiſchen Niederlande und Artois. Sie war (nach Nekker) die volkreichſte von allen. Sie hatte 734600 Einwohner, und auf der

□Meile faſt noch einmahl ſo viel, als die Mittelzahl in den übrigen Generalitäten betrug. Sie war zwar von manchen Abgaben befreit, aber die ſtarken Einquartirungen koſteten doch viel. Auf jeden Kopf kamen jährlich 20 Livres 3 Sous Abgaben.

Lexicon von Frankreich a. a. O. Col. 399.

Lillebonne, (lat. Lulybona) ein Städtchen von 111 Feuerſtellen, mit einem alten Schloſſe, in der Normandie, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement der untern Seine. Dieſer Ort liegt an einem Bache $\frac{3}{4}$ franz. Meilen vom rechten Ufer der Seine an der Landſtraße von Rouen nach Havre. Sie war ſonſt von größerem Belange als gegenwärtig.

Lilleſoſen, ſo hieß Chriſtianſund in Norwegen bis 1742.

Lilliers oder **Lillers**, (Lillerium), eine Stadt von 510 Feuerſtellen und 2250 Einwohnern am Flüßchen Navez in Artois, jetzt Hauptort eines Kantons, im Depart. der Meerenge von Calais. Sie hatte ein Stiftkapitel und eine Kollegiat-Kirche, auch war ſie mit von denen, welche die Königinn Iſabelle von Hennegau, Gemahlinn König Auguſts zur Morgengabe erhielt. Nachher kam ſie an die Herzoge von Burgund, dann an Spanien, und endlich im Pyrenäiſchen Frieden an Frankreich. Ehemals war die Stadt befeſtigt, ſeit langer Zeit aber nicht mehr. Der Boden iſt fruchtbar an Getreide und auch an einigen Viehweiden. *)

Lillo,

*) Beſchreibung der franzöſiſchen Niederlande. I. S. 56. und Lexicon von Frankreich a. a. O. Col. 400.

Lillo, (lat. Lilloa), ist eine kleine Festung an der Schelde, zwey Meilen von Antwerpen. Es war sonst ein holländisches Zollhaus an diesem Orte, und die Schiffe, die nach Antwerpen fuhren, mußten sich hier visitiren lassen. 1785. wurde diese Festung an den Kaiser abgetreten. Jetzt ist sie von den Franzosen in Besitz genommen, und die Schifffahrt auf dem Flusse ist frey geworden.

Lilybäum, der Nahme einer in der alten Geschichte bekannten griechischen Stadt auf der Insel Sicilien, mit einem guten Hafen. Sie stand in der Gegend des jetzigen Marsalle, ist aber schon lange vom Erdboden verschwunden. Jetzt heißt noch das dort in der Nähe liegende Vorgebirge Boeo, im lat. Lilybæum. Man sehe:

Hißmanns Welt- und Menschengeschichte VI. p. 150. Graf Stolbergs Reisen III. p 351.

1. **Lim**, ein Nahme des Kalksteins. s. Schwedische Abhandlungen XXIII. p. 205.

2. **Lim**, ein Fluß von etwa 12 geograph. Meilen Länge in Servien. Er fällt bey Lubovitsch in den Drina-Fluß, und dieser bey Ratscha in die Save.

1. **Lima**, eigentlich Cynosurus Lima Linn., ist eine Grasart, die zu der Gattung Kammgras, 1. Th. 33. S. 188. gehört. Diese Art ist in Spanien zu Hause, und heißt im Deutschen nach der Willdenowschen Benennung feilenförmiges Kammgras. — Lima bedeutet auch eine Spielart des gemeinen Citronen-, nach andern des Limonenbaums, die man im Deutschen Limen nennt. s. Limen und Limone.

2. **Lima**, (lat. Limia, Limæa, Belio, bey den Griechen auch Lethes, das iſt der Fluß der Vergeſſenheit, weil die Turduler und Celtiker einmahl daſelbſt ihre Heerführer verloren, ſich niedergelaſſen, und ihr Vaterland vergeſſen haben) iſt ein Fluß, der in der ſpaniſchen Provinz Galizien entſpringt, von da durch die portugiſiſche Provinz Entre Duero e Minho fließt, und ſich bey Vianna in das atlantiſche Meer ergießt. Der Hafen am Ausfluß deſſelben iſt jetzt mehrentheils verſandet und nur für kleine Schiffe fahrbar.

3. **Lima**, ein Flecken an dieſem Fluſſe, ſ. **Ponte de Lima**.

4. **Lima**, oder **Ciudat de los Reyes**, die Hauptſtadt des Vice-Königreichs Peru in dem ſpaniſchen Südamerika, liegt im Thale Rimac, das überaus anmuthig iſt, 2 Meilen von der See, unter dem 12°, 1′, 15″ ſüdlicher Breite, am Fluſſe gleiches Nahmens, und iſt eine große und reiche Stadt, in der man 55 bis 60,000 Einwohner und 40 Klöſter zählt. Hier haben der Vice-König und die hohen Gerichtsſtellen, als die Audienz, das Inquiſitions-Gericht, ſo wie ein Erzbiſchoff und die Univerſität ihren Sitz, hier iſt eine Münze und die Haupthandlungsniederlage, und es halten ſich auch die vornehmſten Leute des Landes, reiche Güterbeſitzer und die Häupter des Kriegesſtandes daſelbſt auf. Der Stand des Kaufmanns iſt da für Adliche nicht zu gering, welcher Umſtand in Vereinigung mit der ungemein glücklichen Witterung unter andern ſchon viele Europäer dahin gezogen hat, ſo daß die ganze Zahl der daſelbſt ſich aufhaltenden Spanier an 18,000 iſt. Die übrigen Einwohner

be-

bestehen aus freyen Negern, Indianern und Abkömmlingen von diesen oder von Europäern durch Vermischung mit Negern- oder Peruaner-Geblüt.

Der Grund zu dieser Stadt wurde 1535 am Tage der Erscheinung Christi von Francisco Pizarre gelegt. Gegen Morgen erblickt man in der Ferne das Cordilleras-Gebirge, und gegen Abend hat man eine Aussicht nach dem Meere. Der oben erwähnte Fluß Lima läuft nahe an der nördlichen Seite der Stadt vorbey, und es war vor dem schrecklichen Erdbeben 1746 eine breite steinerne Brücke über denselben geführt. Am Ende der Brücke stand ein großer Bogen, durch welchen man in die Stadt und auf den nicht weit von der Brücke befindlichen großen viereckigen Markt kam. In der Mitte des Marktes stand eine große schöne Bildsäule, welche die Fama vorstellte. Der Brunnen nebst vier kleinen Wasserbehältern war von Erz, und das Wasser lief aus demselben in Menge durch die Hauptfigur und durch 8 eherne Löwen hindurch. An der östlichen Seite des Marktes war die Hauptkirche und der Pallast des Erzbischofs, der über die ganze Stadt hervor ragte. Die nördliche Seite des Marktes begriff den Pallast des Unterkönigs, woselbst sich alle Collegia versammelten. Anfänglich war dieses Gebäude sehr prächtig; es stürzte aber schon 1687 durch ein Erdbeben um. Hernach bestand es bloß aus einigen Wohnungen, die ein Stockwerk hoch waren, und auf einer Anhöhe erbaut wurden, woselbst sich auch der Unter-König und seine Familie aufhalten. Auf der Seite nach Westen der Hauptkirche gegenüber lag das Rathhaus und das Stadtgefängniß.

Die Stadt hat eine dreyeckige Gestalt. Die untere oder gröſse Seite gehet an dem Ufer des Flusses hin, und macht zwey Drittel einer spanischen Meile, oder zwey Seemeilen aus. Sie ist rund herum mit einer Mauer von Backsteinen umgeben, welche zwar groß genug, aber nicht regelmäßig ist. Sie hatte 34 Basteyen, aber keinen Wall, kein grobes Geschütz, übrigens 7 Thore und 3 Pforten.

Auf der andern Seite des Flusses, der Stadt gegenüber, ist die Vorstadt St. Lazaro, welche sehr ordentlich und artig angelegt worden. Auf den Seiten nach Osten, Süden und Westen zu, in den äußeren Gegenden der Stadt, jedoch innerhalb der Ringmauer, sind Obstgärten von allerley fruchtbaren Bäumen und Gewächsen.

Die ganze Stadt wird in fünf Kirchspiele getheilt, als: zum Sagrario, zur Anna, zum Sebastian, zum Marcellus, und zum Lazarus, zu welchem letzteren auch einige Landgüter gehören. Mönchsklöster sind in ziemlicher Anzahl hier. Die Jesuiten allein hatten sonst 6 Klöster und Collegia. Nonnenklöster werden auf 14 gezählt, die Hospitäler zu geschweigen. Alle Kirchen, so wohl die Pfarrkirchen als Klosterkirchen, nebst den Kapellen waren, vordem wenigstens, groß, mehrentheils von Stein, und mit kostbaren Gemählden und Zierrathen ausgeschmückt, die Altäre mit Silber überzogen, und die Wände mit Sammet oder reichen Stoffen überhangen. *)

Durch

*) Allgemeine Geschichte der Länder und Völker von Amerika. 2ter Theil, S. 353.

Durch das letzte Erdbeben, nähmlich am 28sten October 1746 *) ward die ganze Stadt aber in 3 Minuten in einen Schutthaufen verwandelt, wobey 1300 Menschen ihr Leben einbüßten. Durch dieses Unglück gleichsam aus der Trägheit aufgeschreckt, strengten die Einwohner ihre Kräfte verdoppelt an, und baueten den Ort in sehr kurzer Zeit wieder auf; aber nicht wie vorher mit hohen massiven Mauern, sondern niedrig, nur 1 Stockwerk hoch, und das von Holz mit Thonerde überzogen, damit die Gebäude, wenn einst wieder ein Erdbeben kommen sollte, wie man es nach so vielen Erfahrungen befürchten muß, durch die Erschütterung nicht so sehr leiden, sondern derselben leichter wiederstehen können. Lima ist jetzt daher zwar nicht prächtig gebaut, aber doch sehr angenehm, indem die Strassen geräumig und gerade sind, und ein sehr gutes Ansehen gewähren.

Man hat bemerkt, daß besonders die tiefen Fundamente der Gebäude und die fest mit Mörtel verbundenen Mauern beym Erdbeben sehr nachtheilig sind. Man findet wenigstens einige Meilen von Lima verschiedene sehr alte Mauern, die bloß auf der Erde liegen, und ohne Mörtel aufgeführt sind, gleichwohl aber alle Erdbeben überstanden haben, ohne dadurch zertrümmert zu werden. Als daher die Eingebornen sahen, daß die Spanier ihren Mauern ein so tiefes Fundament gaben, und sie so fest mit Mörtel verbanden,

*) Dieses ist nach den spanischen Geschichtschreibern Juan und Ulloa schon das 13te Erdbeben, welches man seit der Besitznahme der Spanier dort bemerkt hat. Die zwölf vorhergehenden fallen in die Jahre: 1582. 1586. 1609. 1630. 1655. 1678. 1687. 1697. 1699. 1716. 1725. 1735.

den, sagten sie, ihre Tyrannen machten sich Gräber, um sich darin zu verschätzen.

Diese öftern und schrecklichen Heimsuchungen der Natur haben auf den Charakter der Einwohner aber eben keinen sichtbaren günstigen Einfluß gehabt; wenigstens überlassen sie sich unbesorgt allen Ueppigkeiten und sinnlichen Genüssen, wozu das Klima und die Erzeugnisse des Landes sie anzureitzen scheinen, und die Liebe zur Pracht und zur Verschwendung ist auf einen sehr hohen Grad gestiegen, so wie Lima vordem wenigstens auch im Besitz einer solchen Menge von Schätzen war, daß der Herzog von Palata, im Jahr 1682, bey seinem Einzuge die Straßen mit Silber gepflastert gefunden haben soll. Uebrigens erliegt das arme Volk, so wie auch in den übrigen spanischen Ländern, unter dem sinnlosesten Aberglauben. Das Skapular und der Rosenkranz sind alle Religions-Merkmahle, die die Mönche von den Spaniern verlangen. Auf der Gestalt und Farbe dieser Arten von Talismane gründen die Vornehmen so wohl als das Volk das Glück ihrer Unternehmungen, den Erfolg ihrer Liebeshändel, die Hoffnung ihrer Seligkeit. Das Ordenskleid ist in dem letzten Augenblick der sichere Trost der reichen Bösewichter; sie sind versichert, daß wenn sie in diesem dem Teufel furchtbaren Kleide gewickelt sind, so wird er sich nicht unterstehen in ihre Gräber zu steigen und ihre Seelen zu hohlen. Ruhet ihre Asche nahe am Altar, so meinen sie, sie haben weit mehr Antheil an dem Opfer und den Gebeten der Priester. Was hält man wohl bey so verderblichen Vorurtheilen für unerlaubt, um Reichthümer zu erwerben, mit denen man der Glückselig-

keit

keit in beyden Welten versicher ist? Die Eitelkeit, seinen Nahmen zu verewigen, und die Versicherung eines ewigen Lebens verschaffen den Mönchen so ungeheure Reichthümer, daß sie sich so zu sagen fast nicht mehr genießen lassen; und die Familien kommen um jedes wohl oder übel erworbene Erbtheil, durch Legate, welche Menschen bereichern, die das Geheimniß erfunden haben, der Armuth dadurch zu entgehen, daß sie sich derselben widmen.

Wenn man hiernach die Creolen und dortigen Mulatten beurtheilt wollte, möchte man glauben, daß sie ganz viehisch dumm geworden wären. Allein, daß ist nicht der Fall. Sie haben mehr Verstand als Muth und auch den Einwohnern der Thäler und der Berge fehlt es nicht daran. Die letztereren halten sich insonderheit für edler als die Spanier, die sie unter sich Cavallos, das ist Bestien nennen. Die allgemeine Furcht vor den königlichen Bedienten hält sie aber zurück, sich gegen die Bedrückungen zu sträuben, denen sie zum Theil ausgesetzt sind. letzteres geht so weit, daß 4 von dem Vice-Könige abgeschickte Soldaten ganze Städte, auf vierhundert Meilen von der Hauptstadt zittern machen. Diese Furchtsamkeit der Peruaner ist die Folge ihrer Weichlichkeit, indem sie fast immer bey ihren Buhlerinnen sind, oder sich zu Hause damit beschäftigen, Paraguay-Kraut zu trinken. Der Peruaner fürchtet, sich der liebe Vergnügungen zu rauben, wenn er sie durch rechtmäßige Bande festknüpfte. Die mehresten Einwohner heyrathen hinter der Kirche; das ist ihre Redensart, die so viel bedeutet als im Concubinat leben. Wenn die aus solchem Umgange

zeugten Kinder von ihrem Vater anerkannt werden, so erben sie, und es bleibt auf ihrer Geburt kein Schandfleck haften. Die Bischöfe thun alle Jahr auf Ostern diejenigen in dem Bann, die in solchen unerlaubten Verbindungen leben. Dieses fruchtet aber nichts gegen eine lange eingerissene Gewohnheit, die dazu durch das Beyspiel der Geistlichen selbst im Gange erhalten wird.

Das peruanische Frauenzimmer wird überhaupt sehr reitzend gefunden. Die mehrsten, zumahl die in Lima, haben sehr lebhafte Augen, eine weiße Haut, eine zarte lebhafte Gesichtsfarbe, frisch und voller Leben, und einen mäßigen aber wohlgebildeten Wuchs, der sehr einnehmend ist. Und was ihnen besonders vielen Beyfall erwirbt, das ist ein kleiner zierlicher Fuß, den man von ihrer Kindheit an durch enges Schuhzeug am Wachsthum gehindert hat. Dabey haben sie ein starkes, langes und schwarzes Haupthaar, das die Limaerinnen in einige Flechten binden, die sie auf dem Kopfe befestigen, das übrige aber ohne Locken und Frisur über die Schultern herab hangen lassen. Sie sind so eifrig darauf, ihrem Haare seine eigenthümliche Schönheit zu erhalten, daß sie gar nicht den geringsten Zierrath hinein thun. Die Perlen, die Diamanten werden zu den Ohrgehenken, zu den breiten Halsbändern, zu den Armbändern, zu den Ringen, zu einer Goldplatte, die mitten auf der Brust, mit einem um dem Leib gebundenen Bande fest gemacht ist, aufbewahrt. Eine Frau, die weder von Adel ist, noch einen Titel führt, geht selten im vollen Putze aus, ohne für 20—30,000 Thaler Werth Juwelen an ihrem

rem Leibe zu tragen, und es ist dazu noch dem Tone gemäß, gegen solche Kleinigkeiten sich sehr gleichgültig zu zeigen. Man muß welche verlieren und fallen lassen, ohne darauf zu achten, und immer muß etwas daran fehlen und auszubessern seyn.

Aber was besonders verführerisch gefunden wird, das ist ein gewisser Anzug, der die Schultern und den Busen bloß läßt, und nur bis an die Wade reicht. Von da bis an den Knöchel fällt eine Spitze herab, durch welche man die Zipfel der Strumpfenbänder sieht, die mit Gold oder Silber gestickt und mit Perlen besetzt sind. Die Wäsche, das kurze Röckchen, das Kleid, alles ist mit den feinsten Spitzen über und über bedeckt. Eine Frau zeigt sich selten vor den Leuten, ohne drey oder vier Sklavinnen, mehrentheils Mulattinnen um sich zu haben, die eine Livereh wie Lakayen, und Spitzen wie ihre Frau tragen.

Diese Damen lieben die Wohlgerüche sehr. Man wird sie niemahls finden, ohne Bernstein-Essenz bey sich zu haben. Sie schütten welche auf ihre Wäsche, und ihre Kleider, ja so gar auf ihre Sträußer, als wenn dem natürlichen Geruche der Blumen etwas fehlte. Mit Blumen bestecken sie ihre Aermel und manchmahl auch ihre Haare, wie die Schäferinnen. Man sieht alle Tage auf dem großen Markte zu Lima, wo für 4 — 5 Tausend Thaler Blumen verkauft werden, die Damen in vergoldeten Kutschen das seltenste, was da ist, einkaufen, ohne darauf zu sehen, was es kostet; und die Mannspersonen finden sich da haufenweise ein, um die mancherley Schönheiten zu sehen.

Auch

Auch die Musik wird von den Damen in Lima sehr geliebt. Von allen Seiten hört man nichts als Lieder, Stimm- und Instrumenten-Concerte. Die Bälle sind sehr häufig. Man tanzt da mit einer erstaunlichen Leichtigkeit; aber man vernachlässiget die Grazie in den Armen, um sich bloß auf die Schnelligkeit der Füße, und solche Bewegungen zu legen, die eine sehr gereitzte Sinnlichkeit verrathen, und bey uns als zu schlüpfrig unter die Unanständigkeiten gerechnet werden würden.

Unter so vielen Dingen, wodurch die Frauenzimmer in Lima ihre Reitze zu erhalten und zu erhöhen suchen, haben sie indessen eine Gewohnheit, von der man wünscht, daß sie sie abschaffen möchten: das ist der Limpion. So nennt man kleine Rollen Taback, die vier Zoll lang sind, und ¾ Zoll im Durchschnitt haben. Sie sind in sehr weißen Zwirn gewickelt, aus dem der Taback, so wie man ihn gebraucht, immer mehr hervor tritt. Diesen Limpion nehmen die Damen in den Mund und käuen ihn. Das Käuen ist besonders in den Versammlungsorten gebräuchlich, wo sie Gesellschaften annehmen. Dieses ist ein Parade-Zimmer, wo auf der einen Seite längs der Mauer eine Art von Bühne hergeht, die einen halben Schuh hoch und fünf bis sechs breit ist. Da sitzen sie auf prächtigen Teppichen und Küssen mit kreutzweise über einander geschlagenen Füßen, und bleiben fast ganze Tage in dieser Stellung, aus der sie nicht einmahl zum Essen aufstehen. Es wird auf kleinen Tischen angerichtet, die zu den Arbeiten, womit sie sich zum Zeitvertreibe beschäftigen, vor ihnen stehen. Die Mannspersonen, die sie besuchen,

chen, ſetzen ſich auf Lehnſtühle, wenn nicht eine nähere Bekanntſchaft es ihnen geſtattet, auf der Bühne Platz zu nehmen. Die Unterhaltungen beſtehen großentheils in Muſik auf der Harfe, Zitter ꝛc. ꝛc.

Ihre Männer ſind nicht diejenigen, die am mehrſten Urſache hätten, ihre Gefälligkeit zu rühmen. Da die mehrſten vornehmen Einwohner in Lima ſich Buhlerinnen ergeben, ſo nehmen die reichen Erbinnen lieber arme Europäer, die nach Amerika kommen. Der Vortheil, den ſie haben, ihrer Männer Glück zu machen, bewegt ſie dazu, daß ſie herrſchen wollen. Aber wenn man ihnen nur die Herrſchaft abtritt, auf die ſie eiferſüchtig ſind, ſo bleiben ſie gewöhnlich getreu.

Die Sitten der Meſtizen und der freyen Mulatten, die den größten Theil der Einwohner von Lima ausmachen, und die alle Künſte in Beſitz haben, ſind von den Sitten der Spanier nicht ſehr unterſchieden. Die Gewohnheit, die ſie angenommen haben, nach dem Eſſen zu ſchlafen, und einen Theil des Tages auszuruhen, macht ihre Arbeit viel theurer, als ſie billig ſeyn ſollte. Die Zeit, die ſie auf das Arbeiten verwenden, muß ihnen ein bequemes Leben und Mittel verſchaffen, ihre Pracht, die gewöhnlich ſehr weit getrieben wird, zu unterhalten. Ihre Frauen zumahl ſuchen eine Ehre in prächtigen Kleidungen und Hausgeräthen. Sie gehen niemahls, ſondern fahren immer aus, und ahmen den Frauenzimmern vom erſten Range nach. Ob ſie gleich auch wie dieſe Geſellſchaften und Aſſembleen errichten, ſo erlangen ſie aber gleichwohl nicht den feinen Ton, den jene haben. Ihre Männer bleiben noch weiter von dem Tone der

euro-

europäischen Spanier und der Kreolen entfernt, obgleich wenig wahres Verdienst und wenig Geschicklichkeit dazu gehört, ihn zu erreichen. Sie sind grob, hochmüthig, unruhig; aber diese im Umgange verdrießlichen Fehler werden selten so weit getrieben, daß dadurch die öffentliche Ordnung gestört würde.

Aller Handel, der zu Lima statt findet, wird durch die Spanier betrieben, deren Anzahl, wie oben bemerkt, etwa 15—16,000 beträgt. Die Kapitalien, die sie dazu gebrauchen, sind unermeßlich. Zwar gibt es nicht mehr als 10—12 Handelshäuser, deren Kapital 600000 Rthlr. überstiege; aber die von 300000 sind gewöhnlich, und die, welche 150000 Rthlr. besitzen, noch weit mehr. Die Lust zu genießen, die Eitelkeit sich zu zeigen, die gewaltige Begierde, die Kirchen zu schmücken, machen, daß das Vermögen bey den Kreolen nicht so hoch steigen kann, als die Natur der Geschäfte es erlaubte. Die europäischen Spanier, die einzig und allein auf die Mittel denken, wieder in ihr Vaterland zurück zu kehren, zeigen, daß man mit Fleiß und Sparsamkeit geschwinde reich werden kann. Die Handelsleute, die Beystand brauchen, sind versichert, bey den Nachfolgern der Eroberer Perus welchen zu finden. Wenn einige dieser vornehmen Familien sich in ihrem Glanze vermittelst ihrer Majorate und des Einkommens von ihren liegenden Gründen erhalten haben: so haben die mehrsten nur dadurch Bestand gehabt, daß sie Antheil an den Handlungsgeschäften genommen. Eine Art von Fleiß, die des Menschen so würdig ist, da sie seine Kenntnisse, Thätigkeit und sein Vermögen zu gleicher Zeit vermehrt, hat ihnen nicht

geschienen, gegen ihren Adel zu streiten; und in diesem einzigen Puncte haben die nach Lima gekommenen Spanier die Vorurtheile ihrer Vorfahren abgelegt. Und dieser Geist der Geschäftigkeit hat Lima zum Mittelpunct und zur Hauptniederlage des ganzen Handels gemacht, den die Provinzen Perus theils unter sich, theils mit Mexico und Chili, und theils mit dem Mutterlande treiben.

Zur Aufrechthaltung des Handels ist in Lima deshalb auch ein Commerz Gericht, das aus einem Präsidenten und zwey Consuln besteht, die über alles, was den Handel angeht, zu sprechen haben. Dieses Gericht hat die nähmliche Einrichtung, wie die Consulados zu Cadix und Bilbao, und es ernennt auch Commissarien, welche durch ganz Peru in den übrigen von ihm abhängigen Städten residiren.

Der Hafen, dessen sich Lima zu seinen Verschiffungen bedient, und wo auch die europäischen Schiffe ausgeladen werden, ist Callao de Lima, der bey dem schrecklichen Erdbeben 1746 indessen das Unglück hatte, mit allen Schiffen an der Küste zerstört zu werden. — Die Waaren, die von hier ausgeführt werden, bestehen in China-Rinde, Kupfer, Zinn, Gold und Silber, Cacao und Vigogne Wolle; die Einfuhr dagegen in allen möglichen Artikeln, womit Europa und andere Länder die üppigen Einwohner versehen müssen. *)

Phi-

*) Von den seit 1764 in Lima befindlichen Dienerinnen der Kranken sehe man Th. 47. S. 600.

Philosophische und politische Geschichte der Besitzungen und des Handels der Europäer in beyden Indien. Aus dem französischen übersetzt ꝛc. ꝛc. von J. Mauvillon. 3ter Theil. S. 227. u. flg.

Engelhardts Reisen. I. 90.

5. **Lima**, eine von den beyden Provinzen oder Audienças, darein das Königreich Peru im spanischen Südamerika abgetheilt ist, mit der im vorstehenden Artikel beschriebenen Hauptstadt Lima, wo der Vice-König, Gouverneur und General-Kapitain von Peru ihren Sitz haben. Die Audienz Lima hat zu Grenznachbaren gegen Norden Quito, gegen Osten die Cordilleras de los Andes, gegen Süden die Audienz de las Charcas, und auf der Westseite das stille Meer. Ihre Länge von Norden nach Süden beträgt nach der Angabe verschiedener Schriftsteller 770 Meilen; dieses können aber wenigstens keine geographische Meilen seyn, da ganz Peru nur etwas über 300 geographische Meilen lang ist. Ihre Breite ist aber sehr ungleich, indem das Gebirge sich bald dem Meere nähert, bald sich wieder weiter davon entfernt.

Das Klima dieser großen Provinz ist ausserordentlich verschieden, eben so auch der Boden und die Erzeugnisse derselben. An einigen Orten ist es gewaltig heiß, an anderen fast unerträglich kalt, bey der Hauptstadt Lima, wo es übrigens selten regnet, sondern nur immer stark thauet, ziemlich gemäßigt, weil Lima schon etwas hoch liegt. Die Jahrszeiten sind, selbst im Bezirk weniger Meilen von einander verschieden, und in einigen Gegenden der Audienz erfährt man alle Veränderungen der Witterung binnen der kurzen Zeit von 24 Stunden. Das sonderbarste ist dieß, daß an den Seeküsten kein Regen fällt,

und

und keine Flüsse strömen, ob es gleich dicke Nebel und dunkles Gewölke gibt, die sich aber sehr selten in Regen auflösen. Die Ursachen dieses Phänomens haben die Naturforscher noch nicht ergründen können, so viel sie auch darüber nachgedacht haben. Der Frühling kommt mit Ablauf des Jahrs, nähmlich gegen Ende des Novembers oder Anfang des Decembers. Alsdann sinken die Dünste, die den Winter über die Atmosphäre anfüllen; die Sonne zeigt sich zur Freude der Einwohner wieder, und das Land, das bey dem Mangel ihrer wohlthätigen Strahlen schmachtete, fängt an wieder aufzuleben. Hierauf folgt der Sommer, dessen Hitze wegen der senkrecht fallenden Strahlen zwar groß, aber doch nicht unerträglich ist; denn die Südwinde, die zu dieser Jahrszeit anhaltend, aber doch nicht heftig wehen, mäßigen die Hitze, die ohne dieselben bis auf einen hohen Grad steigen würde. Zu Ende des Juni, oder Anfang des Julius fängt der Winter an, und dieser dauert bis zum November oder December.

Man sollte vielleicht erwarten, daß ein Land, das der Linie so nahe liegt, ziemlich unfruchtbar und öde sey müßte; das ist hier indessen der Fall nicht. Der Boden ist überaus fruchtbar und bringt eine große Mannigfaltigkeit von nützlichen Gewächsen hervor. Man hat daselbst Zuckerrohr, eine unglaubliche Menge Oehlbäume, einige Weinberge, künstliche Wiesen, Weiden voller Salz, die dem Hammelfleisch einen vortrefflichen Geschmack geben, eine Art kleinkörniges Getreide, das zum Futter für das Federvieh dient, Obstbäume von allen Arten, und viele andere Gewächse. Vordem bauete man auch

Gerſten und Weitzen mit glücklichem Erfolge an; das Erdbeben von 1687 veränderte die Beſchaffenheit des Bodens aber auf eine ſolche Art, daß die ausgeſtreueten Samenkörner verfaulten, ohne zu keimen. Nach einer vierzigjährigen Unfruchtbarkeit ſah der Landmann, daß das Land ſich beſſerte, und wollte den Getreidebau wieder vornehmen. Chili aber, das vermöge eines ausſchließenden Rechts Lima verſorgte, widerſetzte ſich dem Anbaue ſeines Gebiets und ward darin von Spanien aus geſchützt, bis es der Gegend um Lima im Jahre 1750 endlich wieder erlaubt wurde, von ihrem eigenen Boden zu leben. *)

Da es übrigens ſelten regnet, ſo hat man ſchon in den älteſten Zeiten dem Lande Wäſſerung zu verſchaffen geſucht. Die alten Incas von Peru ließen kleine Canäle graben, um das Waſſer aus dem Fluſſe Lima und anderen nach verſchiedenen Theilen des Landes zu leiten, und große Felder zum Getreidebau tüchtig zu machen. Die Spanier, die dieſe Anlagen ſchon fertig fanden, durften ſie nur unterhalten, und dieſes iſt ſeitdem mit ziemlicher Sorgfalt geſchehen. Durch ſolche Anſtalten werden nun weite Gerſtenfelder, große Wieſen, Plantagen, Wein- und andere Gärten, die alle einen Ueberfluß an Naturproducten tragen, bewäſſert. Die Felder in der Nähe von Lima ſind hauptſächlich mit Klee bebauet, worauf eine erſtaunliche Menge Maulthiere und Pferde weidet. Der übrige Theil

*) Philoſophiſche und politiſche Geſchichte der Beſitzungen und des Handels der Europäer in beyden Indien. Aus dem Franzöſiſchen überſetzt von J. Mauvillon. 3 Th. S. 227.

Theil des Landes besteht aus Plantagen, worunter besonders die Zuckerpflanzungen vortrefflichen Zucker liefern. Die Oliven-Plantagen gleichen dicken Wäldern, denn die Bäume sind nicht allein sehr hoch, groß und buschig, sondern sie werden auch nie beschnitten, wodurch die Aeste sich so dicht in einander verwickeln, daß wenig Licht durch ihre Zweige dringen kann. Aus der großen Menge schöner Oliven, die man davon ärndtet, wird entweder Oehl gepreßt, oder man macht sie ein. Zu der letzteren Bereitung schikken sie sich wegen ihrer Schönheit, Größe und ihres angenehmen Geschmacks besonders gut, und das aus ihnen erhaltenen Oehl ist dem spanischen weit vorzuziehen.

Alle Felder und Pflanzungen werden übrigens durch Neger, die man zu dem Ende kauft, bebauet. Um die Stadt Lima herum ist das Land mit Gärten bedeckt, worin, außer den amerikanischen Kräutern, Frucht- und anderen Gewächsen, auch alle, die man in Spanien kennt, wachsen, und einen angenehmen Grad von Vollkommenheit erlangen. Noch einen anderen Vorzug besitzt die Stadt dadurch, daß das ganze Jahr hindurch, wegen der vielen und frischen Früchte, ein beständiger Sommer zu seyn scheint. In dem Valles-District hingegen, und auf den Bergen, wechseln die Jahrszeiten mit einander ab, und wenn die Fruchtärndtezeit in Valles vorüber ist, fängt sie in der gebirgigten Gegend erst an, wie es auch in andern Ländern, wo flaches Land an Gebirgen gränzt, der Fall zu seyn pflegt. Da das Gebirge, nun nicht über 25—30 Seemeilen von Lima entfernt ist, so bringt man die Früchte dahin, und auf diese Art wird Lima be-

ständig mit Früchten versorgt; einige wenige, als Trauben, Wasser- und andere Melonen ausgenommen, die ein heißeres Klima erfordern und deshalb zwischen den Bergen nicht zur gehörigen Reife kommen.

Trauben gibt es in der Gegend von Lima von verschiedener Art; besonders ist die Sorte, welche die italienische genannt wird, sehr groß und delikat. Die Reben laufen auf der Oberfläche der Erde, die entweder steinig oder sandig ist, fort; und wenn man sie zur gehörigen Zeit beschnitten und gewässert hat, so gedeihen sie ohne weitere Pflege vorzüglich gut.

Außer den Feldern, Baum- und anderen Gärten, womit das Land angenehm abwechselnd geziert ist, gibt es noch andere Gegenden, wo die Natur von selbst den Einwohnern schöne Aussichten und einen Ueberfluß an trefflichen Weiden für ihr Vieh darbietet.

Wie reich die dasigen Gebirge an edleren Metallen sind, kann man daraus sehen, daß Spanien vom ersten Januar 1754 bis zum letzten December 1764 von Lima 10,942846 Piaster an Golde und 24,868745 Piaster an Silber erhalten hat, ohne dasjenige zu rechnen, was in Lima selbst geblieben ist.

Von den Einwohnern dieser Gegend ist im vorstehenden Artikel verschiedenes vorgekommen.

Encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon von Ludovici, verbessert von Schedel. 4ter Theil. Leipzig 1799. gr. 8. Col. 130 u. flg.

Hammerdörfer und Kosche Amerika. IIte Abth. S. 391.

Allgemeines Magazin der Natur. VII. S. 199.

Ueber

Ueber die in dieſem Erdſtriche herrſchenden Winde ſehe man die Sammlung kleiner Ausführungen als Zugabe zu den Hannoverſchen Anzeigen von 1752. Col. 480. u. flg.

Limace, der franz. Nahme für die Schneckengattung Limax. Siehe **Wegſchnecke**.

Limacis lapis, ein Stein in dem Kopfe der eben erwähnten Schnecken, ſ. **Schneckenſtein**.

Limaçon, iſt der allgemeine franzöſiſche Nahme für Schnecke.

Limaculum, bedeutet in der Verſteinerungskunde nach Luid eine Art verſteinerter Fiſchzähne.

Limadoſi, eine kleine Inſel im See Wan in Armenien.

Limagne, (lat. Limania) ein Ländchen, das den größten Theil von Nieder-Auvergne in ſich begreift, und ſich längs den beyden Seiten des Allier erſtreckt. Man findet darin Vic le Comte, Billom und verſchiedene andere Marktflekken ꝛc. ꝛc. alle ſehr bevölkert, welches der Fruchtbarkeit des Bodens, die ſehr groß iſt, zugeſchrieben werden muß. Das Ländchen hat Ueberfluß an Wein, Getreide, Hanf, Früchten aller Art, Viehweiden ꝛc. ꝛc., vorzüglich auch viele Nußbäume, und man brennt hier faſt kein anderes Holz als Nußbaumholz. König Childebert ſoll öfters geſagt haben, er wünſche nichts mehr, als vor ſeinem Tode noch das ſchöne Limagne zu ſehen, das man ein Meiſterſtück der Natur und ein wahres Feenland nennen könne; Fremde vergäßen darin leicht ihr Vaterland. Jetzt macht dieß Ländchen einen Theil vom Dep. Puy de Dom aus.

Limaille, ſ. Feilſpäne, Th. 12. S. 479.

Limaire, ein junger Thunfiſch, Scomber Thynnus. Siehe Thunfiſch.

Limale oder Lismale, Schloß, Flecken und Baronie im Quartier von Löwen, nahe an Waveran im ſonſtigen öſterreichiſchen Brabant.

Liman, heißt im Ruſſiſchen ein moraſtiger See, daraus ein Fluß entſpringt, oder in welchen ſich einer ergießt, oder auch ein Meerbuſen, in welchen ein Fluß fällt. letzteres iſt der Fall bey Oczakow, wo ſich die Flüſſe Bug und Dniper in das ſchwarze Meer ergießen. Der dortige Liman ward durch das unglückliche Seetreffen ſehr bekannt, welches die Türken 1788 der ruſſiſchen Flotte lieferten.

Liman, eine Slobode in dem Kreiſe der Stadt Iſium, der Charcowſchen Statthalterſchaft in Rußland. In dieſer Slobode werden jährlich 4 Jahrmärkte gehalten, auf welchen vorzüglich mit Seiden, Baumwollen, Wollen- und anderen Waaren gehandelt wird.

Limande, ſ. Klieſche, Th. 40. S. 441.

Limandelle, auch eine Art Seefiſche, die vielleicht zu den Schollen gehöret. Es iſt aber nicht bekannt, welche Art die franzöſiſchen Fiſcher eigentlich ſo nennen.

Limanniſche Zitsfabrik, in dem Schlüſſelburgiſchen Kreiſe der Petersburgiſchen Statthalterſchaft. Sie nimmt die kleine Katharineninſel der Newa neben Schlüſſelburg ein. Sie hat eine Brücke über den Newa Arm, und in demſelben zwey Schiffmühlen, die das Waſſer für die Bleiche ꝛc. ꝛc. heben. Die Gebäude ſind hölzern.

Die

Die Fabrike, welche Zitse, Kattun und gedruckte leinen Waare verfertiget, hat 2 — 300 Fabrikleute. Diese sind gröſsten Theils von dem liederlichen Gesinde und Unfug machenden Gesindel beyder Geschlechter, welches die Fabrik zur Bestrafung auf gewisse Zeit nehmen oder auch kaufen darf. Der nachdrückliche Unterricht entwickelt die Talente dieser Leute so sicher, gründlich und bald, daſs es der Fabrik nie an geschickten Färbern, Formschneidern, Mahlern und allen Künstlern, deren sie benöthigt ist, fehlt. Unter den Farbe-Materialien sind bis jetzt nur noch Saftgrün und Kislärsche Krappe einheimisch.

Limas, s. Schnecke.

Limassol, (Neu-) vor Alters eine beträchtliche, jetzt nur eine elende Stadt auf der Insel Cypern, die im 12ten Jahrhunderte vom König Guido, aus dem Hause Lusignan, nach der Zerstörung von Alt-Limassol erbauet worden ist. Im Jahr 1570 wurde auch diese neue Stadt von von den Türken bey Eroberung der Insel verwüstet. Den Befehl in diesem ziemlich verödeten Platze führt ein türkischer Commissar, auch ist ein Kadi da; aber Sachen von Erheblichkeit werden vom Statthalter zu Nicosia entschieden. — Die Reede ist für die Schiffe bequem, indem sie da vor den heftigsten Winden gedeckt liegen. Aus dieser Ursache nehmen die Schiffer, wenn sie von stürmischen Winden überfallen werden, ihre Zuflucht nach derselben. In dem Hafen zu Limassol wird viel Carobe oder Johannisbrot geladen, weil man es in dieser Gegend am häufigsten ärndtet. Die Schiffe laden da auch Salz, welches aus einem benachbarten Salzteiche bereitet wird. Wegen dieses Handels ist hier ein

[illegible] Zedaret. Auch Baumwolle, Weißen, [illegible] und Maulbeerbäume werden in dieser [illegible] in Menge und von vorzüglicher Güte [illegible]. Auf den Hügeln und Bergen, nicht [illegible] von Limassol, wächst der beste cyprische [illegible], und kommt nach der Lese fast ganz nach [illegible] Orte zu Markt, und von da bringt man [illegible] nach Larnica, wo es die größten Keller und [illegible] verlagen auf der ganzen Insel gibt. Von [illegible] aus geht dieser Artikel hernach weiter.

Limat oder Limmat, ein Fluß, der an der Graubündtischen Gränze in der Schweitz, aus der Vereinigung der Linth und des Limmerbachs entspringt, durch den Züricher See und die Stadt Zürich fließt, und hernach bey Baden in den Fluß Aar fällt. Dieser Fluß behält noch zwischen Zürich und Baden, wie die mehrsten Flüsse in Gebirgsgegenden, eine solche Geschwindigkeit des Laufes bey, daß man auf ihm in 2 Stunden von Zürich nach Baden kommen kann, welches zu Lande 5 Stunden sind. Ein Schiff, das stromaufwärts rudert, gebraucht 15 Stunden von Baden nach Zürich. Das Beet des Flusses besteht großentheils aus Felsen, auch die Ufer sind sehr felsig, und bieten hier und da sehr sonderbare Anblicke dar.

Hannöverisches Magazin. 1764. Col. 785—787.

Limatio
Limatura } s. Feilspäne, Th. 12. S. 479.

Limax, s. Wegschnecke.

Limay, ein Marktflecken von 285 Feuerstellen, in Vex in François; jetzt Hauptort eines Kantons im Dep. der Seine und Oise. Er wird von

der

der Stadt Nantes nur durch die Seine getrennt. Bey dem Orte ist ein ehemahliges Capuciner- und ein Cölestiner-Kloster; letzteres liegt zwischen den Felsen und Steinbrüchen von St. Aubin. In seinem Bezirke wachsen vortreffliche Weine.

Limbach, s. Lindwa.

Limbaum, s. Ebereſche, Th. 10. S. 202.

Limbe, bedeutet den Rand bey verschiedenen Dingen, auch den Rand der Blumen.

Limberg, ein Amt in der Königl. Preußischen Grafschaft Ravensberg. Es gränzt gegen Morgen und gegen Mittag an das Amt Enger, gegen Abend an das Bisthum Osnabrück, gegen Mitternacht an das Fürstenthum Minden, und enthält 2 □Meilen, oder 44 444 Morgen Land, wovon aber nur 12,121 Morgen contribuable Ländereyen sind. Ein großer Theil dieses Amts ist bergig, und einer der höchsten Berge im Amte ist der Limberg. Das ganze Gebirge, welches dieses Amt durchschneidet, gibt schönes Nutz- und Brennholz, und überhaupt ist auch der Boden zum Getreidebau fruchtbar. Der Acker wird gewöhnlich mit 4 Pferden gepflüget, und unter den Getreidearten gerathen Rocken, Gerste und Hafer am besten. Der Rocken bringt in fruchtbaren Jahren das 7te, die Gerste das 5te bis 6te, und der Hafer das 7te bis 8te Korn. Buchweitzen wird nicht gebaut.

Die jährliche Aussaat und Aernte beträgt nach einem Durchschnitte

Ausfuhr.		Aerndte.	
10 Wisp.	Weitzen, —	47½ Wisp.	Weitzen,
194 —	Rocken. —	1328 —	Rocken,
90 —	Gerste, —	417 —	Gerste,
168 —	Hafer, —	886 —	Hafer.
4 —	Erbsen, —	12 —	Erbsen.
2 —	Bohnen, —	8 —	Bohnen,
9 —	Rauchfut. —	20 —	Rauchfütter.

Nach Abzug der Consumtion bleiben hiervon jährlich etwa 50 Wisp. Gerste und 90 Wisp. Hafer zum Verkaufe übrig; aber es müssen dagegen nach einem 6jährigen Durchschnitte jährlich 6 — 7 Wisp. Weitzen, 24 Wisp. Rokken, und 8 Wisp. Buchweitzen zugekauft werden.

Das Amt hat vortreffliche Wiesen, und der Viehstand des platten landes, ohne die beyden Städte Bünde und Oldendorf, war im Jahr 1783 folgender: 1400 Pferde, 58 Ochsen, 3956 Kühe, 403 Rinder, 2530 Schafe, und 1928 Schweine.

Das Amt besteht aus zwey Vogteyen, Bünde und Oldendorf, und enthält außer 2 Amtsstädten, 5 Kirchspiele mit 18 Bauerschaften und 14 adlichen Gütern. Die Volkszahl war im Jahr 1787 in den Städten 1093; auf dem lande 7675. Hier waren 855 numerirte Häuser, 1592 Feuerstellen, eben so viel Familien, 3426 Einländer, 237 Ausländer und 4012 weibliche Personen. Die Leinweberey beschäftigte hier im Jahre 1788. 21 Stühle, welche für 11,520 Rthlr. Leinwand lieferten. Den Garnabsatz kann man außerdem des Jahrs noch zu 8000 Rthlr. anschlagen. In demselben Jahre waren in dem Amte 16 Schulen, welche 1240 Schüler hatten.

Die

Die beyden in dieſem Amte befindlichen mineraliſchen Quellen ſind bey Bünde und Holzhauſern. Der Geſundbrunnen bey Bünde wird immer ſtärker beſucht, und 1789 haben 715 Kranke durch den Gebrauch deſſelben ihre Geſundheit wieder erhalten. Dieſer hatte bereits vor länger als 50 Jahren bey den benachbarten Einwohnern einen guten Ruf. Der Bilefeldiſche Phyſikus, D. Becker, hat ihn 1750 unterſucht, und ein häufiges martialiſches Principium, eine Menge Mittelſalz, und viele alcaliſche Erde darin gefunden. Er iſt ſehr geiſtig. Man zieht ihn dem nahen Hornhauſiſchen *) Geſundbrunnen vor.

Der Geſundbrunnen bey Holzhauſen, deſſen ſchon Th. 24. S. 962 erwähnt iſt, wurde 1710 entdeckt. D. Joh. Gabr. Rudolphi nahm im Jahr 1713 eine Unterſuchung des Waſſers vor, und gab davon 1715 eine Abhandlung heraus. Er fand fünf Quellen. Die Gegend und Berge um den Brunnen ſind an Schwefelkieſen und Eiſenminern ſehr reich, und man gräbt daſelbſt viel Kalk und Märgel. Dieſer Geſundbrunnen gehört indeſſen unter diejenigen, die noch einer näheren Unterſuchung bedürfen, da man ſich auf die des angegebenen Verfaſſers nicht verlaſſen kann.

Ueber den Bündeſchen Geſundbrunnen ſehe man insbeſondere noch: Pixers Nachricht im 4ten Stücke der Mindenſchen Beyträge vom Jahre 1764. — Etwas davon ſteht auch in dem gleich unten

*) So ſchreibt Zückert in ſeiner ſyſtematiſchen Beſchreibung der Geſundbrunnen und Bäder Deutſchlands. 2te Auflage, 1776. S. 569. Es muß vielleicht aber holzhauſiſchen heißen, da der hornhauſiſche Geſundbrunnen im Halberſtädtiſchen liegt.

käſe, von welchen das Stück 5 — 6 Märk oder 27 — 32 Pfennige koſtet. Nächſt dieſen verfertiget man noch eine andere Art Käſe, welche man in der Walloniſchen Sprache Ramuti nennt; ſie ſind auch viereckig, aber etwas kleiner, und übertreffen jene in der Güte gar ſehr, ſind aber nur zu verführen, wenn ſie noch jung ſind. Dieſe Sorte wird auf folgende Art verfertiget. Wenn die Kühe gemolken worden, nimmt man ihnen nicht gleich alle Milch auf einmahl, ſondern etwa nach Verlauf von einer oder zwey Stunden wird die Kuh nach dem erſten Melken erſt rein ausgemolken, und dieſe Milch zu der erſten gethan, mit den übrigen aber wird, wie bey der Verfertigung der erſt beſchriebenen ſo genannten ganzen Milchkäſe verfahren. Dieſe Behandlung macht einen ſo merklichen Unterſchied in der Güte der Käſe aus, daß einer glaubt, die Ramuti wären von purer Sahne gemacht. Von dieſen koſtet das Stück 1 — 2 Märk mehr als die erſtern, ob ſie gleich kleiner ſind. Die ganzen Milchkäſe wiegen gemeiniglich 1 Pfund, man hat aber auch welche, die doppelt ſo viel wiegen, und auch noch einmahl ſo viel koſten. Die beſten Käſe trifft man an in dem gräflich Lindeniſchen Städtchen Hervé.

Encyklopädiſches Kaufmannslexicon von C. G. Ludovici, verbeſſert von J. C. Schedel. 4ter Th. Leipzig 1799 Col. 135 — 136.

Jacobsſons technologiſches Wörterbuch, fortgeſetzt von G. E. Roſenthal. Sechſter Theil. Berlin 1793. 4. S. 460.

Höck, Cameraliſtiſch-ſtatiſtiſche Aufſätze. S. 20.

Gothaiſche Handlungszeitung von Hildt, 1790. S. 15.

Krome, Oeſterreichiſche Niederlande, S. 248.

Hiſtoriſch-politiſches Magazin. September 1789. S. 279. (Ein K. K. Edict, die Einführung eines höchſten Raths in der Provinz Limburg betreffend.)

Limburg, die Hauptſtadt des eben beſchriebenen ehemahligen Herzogthums dieſes Nahmens, liegt vier Meilen von Achen, auf einem Berge, iſt befeſtigt und ihr Schloß auf der Höhe von daſigem Marmor gebaut. Sie iſt nicht groß. Die Vorſtadt Dalhem, (nach der gemeinen Ausſprache Dolhain) unten an dem Fluſſe Weſe hat mehr Einwohner als die Stadt ſelbſt. In der Nachbarſchaft giebt es gute Bergwerke von Galmey und Steinkohlen. Man verfertigt auch feine Tücher und Wollenzeuge, ingleichen die bekannten limburger Käſe. Das alte Stadt Caſtel iſt 1783 zu einer Tuchmacherey eingerichtet. — Der Oeſterreichiſche Gouverneur des Herzogthums hatte vordem in dieſer Stadt ſeinen Sitz und die Landſtände verſammelten ſich hier.

Limburg, eine Grafſchaft, die in der Grafſchaft Mark liegt, und bloß gegen Morgen an das Herzogthum Weſtphalen gränzt. Sie iſt ungefähr 5 Stunden lang und 4 Stunden breit, und gehört dem Grafen zu Limburg, der jährlich 3056 rthl. an die Cleve-Märkiſche Regierung zur Anerkennung der Königlich Preußiſchen Landeshoheit bezahlen muß, da die Grafſchaft unter Preußiſchem Schutze ſteht. Der gröſte Theil beſteht aus fruchtbaren, mit guten Waldungen bedeckten Bergen, wo ſich viel Schwarz- und Rothwildpret aufhält; auch hat ſie gutes Ackerland, gute Weiden und Wieſen. Nicht weit von Limburg bricht Marmor, nebſt weißem und ſchwarzen Alabaſter, der auf einer an der Lenne gele-

gelegenen Mühle geſäget und geſchnitten wird. — Im Jahr 1786 zählte man in dieſer Grafſchaft 1 Schloß, 7 Flecken und Dörfer, 5 adliche Güter, 19 Bauerſchaften mit 295 Bauerhöfen, 580 einzelnen Häuſern und 5521 Einwohnern. — Die ältere Geſchichte dieſer Grafſchaft, ſo wie die übrige Beſchreibung findet man unter andern in der

Erdbeſchreibung der Preußiſchen Monarchie. Herausgegeben von F. G. Leonhardi. Vierten Bandes zweyte Abtheilung. Halle 1797. S. 852 — 855.

Limburg, oder **Hohen-Limburg**, ein Schloß und Flecken an der Lenne in der eben erwähnten Grafſchaft Limburg. Dieſer Flecken hat 216 Häuſer 1291 Einwohner, eine reformirte Pfarrkirche und ein adliches Fräuleinſtift. Die gräfliche Canzley befindet ſich auf dem Schloſſe, aber der gräfliche Richter hält das Gericht in dem Flecken oder in der Freyheit.

Limburg, eine Grafſchaft, die am Fluſſe Kocher in Schwaben liegt, aber zum fränkiſchen Kreiſe gerechnet wird, und zum Theil dem Könige von Preußen, zum Theil aber den gräflich limburgiſchen Allodial-Erben gehört. Auch hat der Herzog von Wirtemberg Stuttgard einen Antheil daran. Die Grafſchaft hat 14400 Einwohner auf 7 □Meilen und iſt vom Herzogthum Wirtemberg, der Probſtey Elwangen, dem Fürſtenthum Anſpach, und dem Gebiete der Reichsſtadt Schwäbiſch Hall eingeſchloſſen. Der Königlich Preußiſche Antheil beſteht nur in zerſtreut und vermiſcht liegenden Unterthanen.

J. E. Fabri Geographie für alle Stände. I. Th. 3ter Band. S. 113. — Deſſelben geograph. Magazin. I. S. 397.

Jo-

Jacobi, Statistisch-Geographische Beschreibung der Fürstenthümer Anspach und Bayreuth. S. 11.

Halberstädtische neue gemeinnützige Blätter. 1 Jahrgang. S. 260.

Limburg, eine Chur-Trierische nahrhafte Stadt und Amt im untern Erzstifte, 1 Meile von Dietz, an der Lahn, über deren steinerne Brücke eine starke Passage von Frankfurt und Wetzlar nach Coblenz und Cölln geht. Die Stadt hat eine Stiftskirche und 3 Klöster.

Limburg, ein altes Schloß im Breisgau, am Rhein, das jetzt zerstört ist. Es war das Eigenthum des gräflichen Hauses Habsburg, und der Kaiser Rudolf I. wurde auf diesem Schlosse geboren. — (Die übrige Geschichte dieses Schlosses findet man unter andern im Lexicon von Schwaben. 2ten Bande. 1792. Col. 62.)

Limbus, bey den Blumenkronen, s. unter **Rand**. Was man bey Landkarten so nennt, ist Th. 60. S. 148. gezeigt. In der Römisch Katholischen Kirche versteht man darunter eine so genannte Vorhölle, worin sich die Väter des alten Testaments und die ungetauften Kinder befinden sollen.

Lime, s. Feile, Th. 12. S. 479.

Lime, eben so viel als Limon, welches die französische Benennung der Limone ist.

Lime, auch Lyme, Lime Regis, Flecken und Hafen an der Küste von Dorchester, in England, an einem Flusse gleiches Nahmens, hat Sitz und Stimme im Parlament. Es wohnen mehrentheils Fischer daselbst.

Limea, s. Lumien, im Art. Limonenbaum.

Limen, eine von den acht Hauptſpielarten des gemeinen Citronenbaumes, die aber wieder in mehrere Unterarten getheilt wird. Im Art **Limonenbaum** wird noch etwas mehr davon vorkommen.

Limenereutik, von dem griechiſchen λιμην, Hafen, und ευω, ich fließe, fahre, iſt die Wiſſenſchaft, welche lehrt, wie man ein Schiff lenken muß, damit es den Ort ſeiner Beſtimmung erreiche. Im Deutſchen hat man zwey Wörter, die man ſtatt dieſes fremden gebrauchen kann und gebraucht, nähmlich **Seefahrtskunde** und **Steuermannskunſt**, wovon das erſte von etwas größerem Umfange und weiterer Bedeutung, als das andere iſt, wie es unten in dieſen Artikeln erklärt werden wird.

Limer (Bois à) ſ. Th. 6. S. 181.

Limera, ſ. **Napoli di Malvaſia.**

Limerick, auch Lumneach, **Lough-Meath**, eine der reichſten und lebhafteſten Handelsſtädte mit 32,000 Einwohnern, und 3850 Häuſern in Irland, die eine ſehr ſchöne Lage, zum Theil auf einer vom Shannon gebildeten Inſel hat. Sie iſt befeſtigt. Der neue Theil der Stadt iſt gut gebaut. Die Häuſer ſind neu, alle von Ziegelſteinen und in gerader Linie aufgeführt. Er hängt mit dem übrigen Theile der Stadt mittelſt einer ſchönen 3 bogigen Brücke zuſammen. Hier ſind Schiffsdocken, Kayen, ein Zollhaus, Werkhaus ꝛc. ꝛc. Dieſer Theil von Limerick iſt ſehr lebhaft, und trägt alle Spuren eines blühenden Platzes. Die Stadt ſchickt 2 Deputirte zum Parlament. Der Biſchoff von Limerick ſteht unter dem Erzbiſchof von Cashel. — Die Ausfuhr aus dem hieſigen Hafen beſteht in Rindfleiſch, Schweinfleiſch, Butter, Häuten und Rübſamen;

die

die Einfuhr in Zucker, Rum, Taback, Bauholz, Wein, Kohlen, Salz und dergleichen Artikeln. Schiffe von 400 Tonnen können mit der Fluth, die hier 14 Fuß steigt, bis an die Stadt kommen. *)

Limerick, ist auch eine Grafschaft, die von der vorstehenden Stadt den Nahmen hat, und zu der Provinz Mounster gehört. Sie liegt zwischen den Grafschaften Tipperari, Cork und Kerri, und zwischen dem Flusse Shannon, und ist besonders wegen des vortrefflichen Ciders, der da bereitet wird, in Ruf. Sie hat 375320 Acres, 19 Baronien, nähmlich Connillo, Konry, Pobblebreyen, Owneiberg, Connagh, Clanwilliam, Small-County, Coshma, Coshlea, 3 Flecken, 130 Pfarren, und im Jahr 1766. 19380 Häuser.

Limesol, ein Flecken auf der Insel Cypern, in dessen Nähe ein sehr guter cyprischer Wein wächst.

Limestre, eine Art Sarsche, die in Rouen gemacht wird. Siehe Sarsche.

Limette, ist ein Getränk, das aus Branntwein und Limonen auf nachfolgende Art gemacht wird. Wenn man z. B. 6 Pinten machen will, so nimmt man 3 gewöhnliche Limonen, von mittler Größe, sind sie klein, so nehme man vier, sind sie groß, so können zwey hinreichen. Die Schalen hiervon destilliret man mit $3\frac{1}{4}$ Pinten Branntwein. Der Syrup besteht aus $1\frac{1}{4}$ ℔. Zucker und $2\frac{1}{4}$ Pinten Wasser.

*) In Hennings Genius der Zeit, May 1796. findet man noch einige Nachrichten über Limerick.

Limeuil, ein Städtchen von 255 Feuerſtellen, am rechten Ufer der Dordogne, da, wo ſich die Vezere darein ergießt, in Perigord, jetzt Hauptort eines Cantons im Depart. der Dordogne.

Limeum, *Limeum*, iſt eine Pflanzengattung, wozu jetzt drey Arten gerechnet werden, welche ſämmtlich am Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe gehören, aber ſehr unbedeutend ſind. Die Gattung gehört in die zweyte Ordnung der ſiebenten Linnéiſchen Claſſe, und hat den Charakter: Cal. 5-phyllus. Petala 5, æqualia. Capſula globoſa, 2-locularis. D. i. der Kelch iſt 5-blättrig. Die 5 Blumenblätter ſind gleich. Die Kapſel kugelförmig, 2 fächerig. — Die Arten ſind 1) Limeum *africanum*, längliches Limeum, mit länglichen geſtielten Blättern, welche ſpannenlange, ſchwache, auf der Erde liegende Stängel hat. 2) Limeum *capenſe*, eyförmiges Limeum, mit eyförmigen ſitzenden Blättern; und 3) Limeum *aethiopicum*, linienblättriges Limeum, mit linien-lanzettförmigen Blättern.

Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. p 291.

Thunbergii Prodrom. Plant. capenſ. p. 68.

Limfort, ſ. Liimfiord, Th. 78. S. 756.

Limia, der lateiniſche Nahme des Fluſſes Lima, in Portugal. S. Lima, N. 2. oben, S. 116.

Limier, ein Leithund, ſ. unter Jagdhund, Th. 28. S. 402, beſonders aber Leithund, Th. 77. S. 97. u. flg.

Limitation, dafür gebraucht man im Deutſchen Beſtimmung, Einſchränkung, auch Begränzung.

Li-

Limito, iſt ein italieniſches Wort, welches das Maß oder Ziel bedeutet, und iſt unter Handelsleuten der Preis, welchen einer dem andern bey Commiſſionen vorſchreibt, unter oder über welchen keiner, es ſey nun im Verkauf oder Einkauf der Waaren oder Wechſel, zu ſeines Committenten Schaden zu gehen, nicht befugt iſt.

Limitiren, heißt einſchränken, genau beſtimmen. In dem ehemahligen Pohlen hieß Reichs- und Landtage limitiren, ſie von einer Zeit zur andern aufſchieben.

Limitrophiſch, heißt angränzend, benachbart.

Limma, iſt in der älteren Muſik ein kleines Intervall, von ungefähr einem halben Tone, das aber auf verſchiedne Weiſe entſteht und alſo wie der halbe Ton der Alten mehr als eine Größe hat. Der Unterſchied, oder das Intervall zwiſchen dem halben Tone, der durch $\frac{15}{16}$ ausgedrückt wird, und dem großen ganzen Tone $\frac{8}{9}$, gibt ein Limma, deſſen Größe $\frac{1}{128}$ iſt. Bald wird er als eine übermäßige Prime, bald als eine kleine Sekunde gebraucht. Ein anderes Limma wird durch das Verhältniß $\frac{243}{256}$ ausgedrückt. Dieſes iſt der halbe Ton, oder das Mi Fa der alten diatoniſchen Tonleiter, oder der Unterſchied zwiſchen der, aus 2 ganzen großen Tönen $\frac{8}{9}$ zuſammen geſetzten Terz $\frac{64}{81}$ und der reinen Quarte $\frac{3}{4}$. Dieſes iſt das Limma der Pythagoräer. Man bekommt es auch, wenn man von dem Grundtone C, oder 1 aus, fünf reine Quinten ſtimmt, und die letzte derſelben $\frac{32}{243}$, durch 2 Octaven wieder gegen den Ton 1 herunter ſetzt. Dadurch erhöhet man das H der Alten, welches von C um $\frac{243}{256}$ abſteht. Auch dieß Limma wird, wie

Limeuil, ein Städ… …ge Prime, rechten Ufer der … zere darein ergi… eines Cantons …

Limeum, *Li*… wozu jetzt … sämmtlich … Hause ge… Gattung … benten … rakter: … ſula … 5-bl… Die … ten … *L*…

…man das Lim… …man die In… …ger zu ſtimmen, …woraus die Octave …das eine gleichrah… …als das andere iſt. …, das man die Quin… …, ſondern an jeder …läßt, welches in …und Stimmen der In… …gezeigt werden kann. …wird daher bald ganz …ländiſchen Antiquitäten ge…

…, oben S. 136.

…Dorf bey Hannover, das ſeit eini… …wegen einer mineraliſchen …bekannt geworden iſt. …1793 von dem Botaniker …auf einer Stunde entdeckt, und ge… …ſchwefelwaſſern. Sie …angenehmen Hölzchen ½ Stun… …, und wurde 1793 mit einem …, ſo daß es den Kranken an …fehlt. Sowohl der Boden, …als auch das ganze …, iſt kalkartig, mit vielem …vermischt, ohne Schwe… …der Quelle befindlichen …beſonders die, über welche …, und aber mit einem gelblichen …nach dem damit ange…

ſtell…

allen Proben wie wahrer Schwefel verhält. Die Quelle liefert in 24 Stunden 14000 Cubic-Fuß Waſſer. Die natürliche Wärme dieſes Waſſers differirte mehrentheils von der Wärme der athmoſphäriſchen Luft um 10 — 12° nach Fahrenheit; die ſpecifiſche Schwere verhält ſich zu dem deſtillirten Waſſer wie 294 zu 293 oder 1,0003 zu 1,0000. Es riecht wie das Nenndorfer, die Farbe iſt hell und klar, doch wird es an der Luft nach einiger Zeit trübe, und läßt ein gelbliches Pulver fallen, welches ein wahrer Schwefel iſt; dann wird es wieder klar und wird wie Brunnenwaſſer. Der Geſchmack iſt, das ſchwefligte abgerechnet, nicht unangenehm, vielmehr erquickend. Der Dunſtkreis über der Quelle enthält ein Gemiſch von hepatiſcher und phlogiſtiſcher Luft, da ein zu langer Aufenthalt in derſelben Kopfweh und Ohnmachten bewirkt.

Die Verſuche, die man mit gegenwirkenden Mitteln mit dieſem Waſſer anſtellte, ſind beſonders folgende: 1) Vitriolſaures Silber wurde ſchwarz; 2) eben ſo das ſalpeterſaure Silber; 3 und 4) ſalpeterſaures und eſſigſaures Bley ſchwarzbraun; 5) Bleyweiß ſchwarz, ſo wie 6) das verſüßte Queckſilber; 7) ſalpeterſaures Eiſen ſchwarz; 8) ätzender Sublimat orangefarben; 9) Auflöſung des Arſenicks gelb; 10) die Salpeterſäure vermehrte den Geruch des Waſſers; 11) Vitriolſäure entwickelte Luftblaſen; 12) Kalkwaſſer machte augenblicklich Wolken; 13) ſalzſaure Schwererde machte wenig Niederſchlag; 14) der ſtärkſte Weingeiſt veränderte es nicht; 15) geiſtige Galläpfel-Tinctur bewirkte wenig Trübung, die ſich niederſenkenden Flocken waren weiß; 16) Bitterſalz veränderte

nichts; 17) ſo auch ätzendes flüchtiges Alkali; 18) mildes flüchtiges Alkali machte einen weißen Niederſchlag; 19) Seifenauflöſung wurde zerſetzt; 20 und 21) Zuckerſäure und zuckerſaures Laugenſalz machte einen weißen Niederſchlag; 22) Lakmus-Tinctur wurde etwas geröthet.

Aus den Verſuchen n. 1—10 läßt ſich das Daſeyn der hepatiſchen Luft folgern (denn es verhält ſich dieſes Waſſer bey mit Bley vermiſchten Weinen wie Hahnemanns Weinprobe); aus n. 11 — 12. das Daſeyn der Luftſäure; aus 13 — 14, daß es wenig vitrioliſche Salze enthalte; aus 15, daß es nicht eiſenhaltig ſey; aus 16, daß es kein freyes Laugenſalz enthalte; aus 17, daß es weder Eiſen, noch Kupfer, noch Bittererde enthält; aus 18 und 19, daß es Erde hält; aus 20 und 21, daß dieſe Erde Kalkerde ſey. Da gekochtes Waſſer die Veränderungen von n. 1 — 10 nicht hervorbringt, ſo enthält es keine Schwefelleber; da es nach 22 eine freye Säure enthielt, und vitriolſaures Silber Hornſilber gab, ſo war dieſe Säure die Salzſäure.

Andreä, Hofapotheker in Hannover, welcher dieſe Quelle bereits 1787 unterſuchte, fand in 80 ℔ Waſſer:

Kalkerde	222	Gran
Kochſalz	207	—
Bittererde	6	—
erdichte Schwefelleber } feuerbeſtändigen Salmiak }	33	—
Selenit mit etwas Eiſenocher	20	—
Alaunerde	14	—
Kieſelerde	37	—

Zu

Zu Limmer sind 3 Bäder, zwey Tauchen und eine Dampfmaschine angelegt. Im Sommer 1794 brauchten 189 Personen das Wasser zu ordentlicher Cur; die Zahl der bereiteten Bäder betrug 594, der Tauchen 305, der Dampfbäder 58. Davon wurden 102 Bäder, 24 Tauchen, und 25 Dampfbäder umsonst gegeben. Die Einnahme betrug 688 Thaler 10 Gr. Im Sommer 1795 wurden vom ersten May bis zu 1sten Sept. gegeben 3873 Bäder, 449 Tauchen. 31 Dampfbäder und zwar an 315 Personen, und unter diesen nur an 97 unentgeltlich. Die Einnahme für Bäder betrug 250 Thaler 21 Gr., für verkauftes Schwefelwasser 2 Thaler. 21 Gr.

Die beyden ersten Bäder enthalten, wenn sie gefüllt sind, $24\frac{1}{2}$ Cubic-Fuß Wasser, das dritte $28\frac{1}{2}$ Cubic-Fuß. Das Reservoir ist 34′ lang, 7′ breit, und der Kasten, in welchem die Pumpe steht, ist 1′ tiefer als das Reservoir. Ohne Nachtheil der Quelle darf das Wasser nicht bis zu 585 Cubic-Fuß gesammelt werden, sondern wenn die Höhe des Wassers 5′ ist, so muß man dem Wasser einen Abfluß geben. In den fünf Sommermonathen 1794 sind 155924 Cubic-Fuß Wasser ungenutzt abgelaufen. — Was bis jetzt für Einrichtungen in Limmer in Ansehung des Bades getroffen worden, hat man dem Herrn Leibchirurgus Lampe in Hannover zu verdanken.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder der bekannten Länder, vorzüglich Deutschlands. Jena und Leipzig 1798. Seite 167 — 170.

Hufeland's Journal der practischen Arzneykunde Band I. St. III. 1796. S. 416 — 426.

Ehrhard, Neues Magazin für Aerzte, Band VII. St. IV.

Ebell, über die Töpferglasur. S. 578.

Andreä in v. Crell Beyträgen zu den chemischen Annalen II. St II S. 207.

Hannöverisches Magazin 1787. St. 28—29.

Nachricht von einem Gesundbrunnen bey Limmer, im Journal von und für Deutschland. 1786. St. IV. S. 373. 1788. St X. S. 278.

Murray in v. Crell chemischen Annalen 1793. St. VIII. S. 116—131.

Eben dieser Aufsatz im Hannöverischen Magazin 1793. St. 73—74. Col. 1153—1172.

Limmerick. s. **Limerick**, oben, S. 146.

Limmer, s. **Limat**, oben, S. 136.

Limnanthemum peltatum, ist ein Synonym der Menyanthes nymphoides. S. **Zottenblume.**

Limniten, Limnites, heißen diejenigen Dendriten, oder baumförmigen Bilder auf Steinen, welche kleine Seen mit Buschwerk vorstellen.

Limnia, ist ein Synonym der sibirischen Claytonia, Claytonia sibirica Linn.

Limnopeuce vulgaris, so wird von Scopoli die Hippuris vulgaris Linn. genannt. S. **Tannenwedel.** *)

Limnostracites, heißen die **Ostraciten**; s. diese.

Limo decumanus Rumph. amb. 2. p. 196. t. 24. f. 2. ein Synonym der Citrus decumana Linn., s. **Pompelmus**, Th. 3. S. 94.

Li-

*) Dieses, an manchen Orten in Deutschland sehr gemeine Kraut ist Th. 23. S. 584 nach Schaftheu hingewiesen; der letztere Nahme ist aber von den neueren Botanisten nicht beybehalten.

Limodorum, die Pflanzengattung Limodorum Linn., die von einigen auch Dingel genannt wird. Diese Gattung gehört in die erste Ordnung der zwanzigsten Classe des linnéischen Pflanzen-Systems, oder in Gynandria Diandria, und hat den Charakter: Nectarium monophyllum, concavum, pedicellatum, intra petalum infimum. D. i das Honigbehältniß einblättrig, ausgehöhlt, und innerhalb des untersten Blumenblattes.

Zu linné's Zeiten waren nur zwey Arten von dieser Gattung bekannt, nähmlich das Limodorum tuberosum und altum. In der Gmelinschen Ausgabe des Syst. Nat. Tom. II. finden sich P. I. p. 60 — 61. aber noch neun neue Arten, die durch Thunberg, Swartz, Aublet oder Walter entdeckt sind. Da von allen diesen zur Zeit aber noch wenig Nutzen bekannt ist, so will ich sie auch nur kurz anführen.

1) Limodorum *tuberosum*. Knolliges Limodorum. Die Blumen sitzend, die Blumenschafte mehrentheils einfach. L. floribus sessilibus, scapis subsimplicibus. Gmelin. l. c. p. 60. — Diese Art, die auch amerikanische Bastard Nieswurz genannt wird, wächst auf den antillischen Inseln und in den Staaten von Nordamerika. Ihre Wurzel besteht in einer Zwiebel, welche 2 — 3 neun Zoll lange und $\frac{3}{4}$ Zoll breite Blätter mit einer langen scharfen Spitze am Ende und fünf Furchen in der Länge treibt. Der Blumenschaft ist fast anderthalb Schuh hoch und trägt eine lockere Aehre purpurrother Blumen, welche auf kurzen Stielen stehen. Die Blumenkrone ist orchidenartig: die oberen Blumenblätter

sind

ſind mit einander verbunden, die an den Seiten breiten ſich wie Flügel aus, und das untere bildet eine Art eines Nachens. Der Eyerſtock iſt ſäulenförmig und hat einen zarten Griffel, an welchem zwey Staubfaden hangen, die ſich mit eyrunden Staubbeuteln endigen. Der Griffel hat oben eine trichterförmige Narbe. — Die Behandlung und Fortpflanzung dieſes für unſer Clima etwas zarten Gewächſes kann man in dem bekannten Millerſchen Gärtner-lexicon, im Art. Limodorum nachſehen.

2) Limodorum, *altum*. Hohes Limodorum. Die Blumen geſtielt, die Blumenſchafte riſpenförmig ausgebreitet. L. floribus pedunculatis, ſcapis paniculatis. Gmel. l. c. — Dieſe Art wächſt in Amerika und iſt von Plumier beſchrieben und abgebildet. Von der vorſtehenden unterſcheidet ſie ſich beſonders dadurch, daß ihre Blumenblätter nicht behaart ſind, und durch den zerſtreuten Blumenſtand.

3) Limodorum *ſtriatum*. Geſtreiftes Limodorum. Der Blumenſchaft eckig und glatt; die Blätter ſchwertförmig und gerippt; die Blumenblätter lanzettförmig: Die Unterlippe länglich und flach. L. ſcapo angulato glabro, foliis enſiformibus nervoſis, petalis lanceolatis: labio oblongo plano. Gmel. l. c. — Thunberg (Flor. Japon. p. 28.) hat dieſe Art in Japan entdeckt.

4) Limodorum *enſatum*. Schwertförmiges Limodorum. Der Blumenſchaft rund und glatt; die Blätter ſchwertförmig, geſtreift; die Blumenblätter lanzettförmig, glatt: Die Unterlippe zurück gekrümmt, etwas breiter. L. ſcapo tereti

tereri lævi, foliis enſiformibus ſtriatis, petalis lanceolatis glabris: labio recurvo latiore. Gmel. l. c. — Dieſe Art iſt auch von Thunberg (Flor. Japon. p. 29.) in Japan entdeckt.

5) Limodorum *utriculatum*. Schlauchförmiges Limodorum. Die Wurzel knollig; die Blätter kommen paarweiſe aus der Wurzel und ſind mit Scheiden verſehn, davon die unterſte aufgeblaſen iſt; der Schaft auch beſcheidet; die Blumen ſitzend. L. radice tuberoſa, foliis radicalibus geminis vaginatis: vagina radicali inflata, ſcapo vaginato, floribus ſeſſilibus. Gmel. l. c. — Dieſe Art iſt von Swartz (Nova Genera et Spec. Plant. p. 119.) auf Jamaica und Domingo gefunden.

6) Limodorum *grandiflorum*. Großblumiges Limodorum. Die Wurzel knollig; die Blätter mehrentheils vierzählig; die Blumen am Ende des Stängels mehrentheils dreyzählig, und ſehr groß. L. radice tuberoſa, foliis ſubquaternis, floribus terminalibus ſubternis ampliſſimis. Gmel. l. c. — Dieſe Art wächſt in Guiane und iſt von Aublet (Plant. Gujan. II. p. 818. t. 321.) entdeckt.

7) Limodorum *gentianoides*. Enzianartiges Limodorum. Blattlos; die Wurzel knollig; der Stängel mit Scheiden verſehn; die Blumen geſtielt. L. aphyllum, radice tuberoſa, caule vaginato, floribus pedunculatis. Gmel. l. c. — Swartz, (Nov. Gen. et. cet. p. 119.) der dieſe Art in Jamaica entdeckte, iſt ungewiß, ob ſie zur Gattung Limodorum gerechnet werden könne.

8) Li-

8) Limodorum *Tancarvilleae*. Tancarvilleiſches Limodorum. Die Blumen in Trauben und bartlos. L. floribus racemoſis imberbibus Gmel. l. c. — Von Aiton (Hort. Kewenſ. III. p. 307. und t. 12.) beſchrieben und abgebildet.

9) Limodorum *pendulum*. Hangendes Limodorum. Die Wurzel zaſerig; die Stängel einfach, ſehr lang; die Blätter umfaſſend; die Blumen einzeln in den Blattachſeln. L. radice fibroſa, caulibus ſimplicibus longiſſimis, foliis amplexicaulibus, floribus axillaribus ſolitariis. Gmel. l. c. — Aublet (Plant. Gujan. II. p. 819. t. 322.) hat dieſe Art in Gujana entdeckt und beſchrieben.

10) Limodorum *praecox*. Frühzeitiges Limodorum. Die Wurzeln zaſerig; die Blätter ſchwertförmig; die Blumen in einer einfachen Schneckenlinie um den Stängel; das Honigbehältniß ſitzend. L. radicibus fibroſis, foliis enſiformibus, ſpica florum ſerie ſimplici ſpirali, nectario ſeſſili. Gmel. l. c. p. 61. — Wächſt in Carolina nach Walters Flor. carol. p. 221.

11) Limodorum *autumnale*. Herbſtliches Limodorum. Der blättrige Stängel und die Nebenblätter weichhaarig; die Blumen in einer doppelten Schneckenlinie um den Stängel. L. caule folioſo bracteisque pubeſcentibus, ſpica florum ſerie duplici ſpirali. Gmel. l. c. — Wächſt auch in Carolina, und iſt von Walter a. a. O. aufgeführt.

Limoges, lat. Lemovices, Auguſtoritum, eine alte und anſehnliche Stadt von 2573 Feuerſtellen

len und 24000 *) Einwohnern, die vormahlige Hauptstadt der Provinz Limosin, und jetzige Hauptstadt des Depart. der obern Vienne in Frankreich. Sie liegt am rechten Ufer der Vienne theils auf dem Abhange eines Hügels, theils in einem Thale, weshalb ihre Straßen sehr ungleich sind. Von Toulouse ist sie 60, von Poitiers 26, und von Paris ungefähr 100 franz. Meilen entfernt.

Die Stadt besteht aus 2 Theilen, deren einer, la Cité genannt, im Thale am Flusse, der andere, la Ville, auf der Anhöhe liegt. Der letztere ist der ansehnlichere Theil. Sie ist überhaupt nicht sehr schön. Die Straßen sind meist enge, krumm und abhängig; sehr viele Häuser sind noch von Holz gebaut, daher Feuersbrünste hier nicht selten sind; doch gibt es auch schöne und ansehnliche Gebäude.

Oeffentliche Plätze und Spatziergänge gibt es hier nicht viele. Die Promenade D'Orsay, nach dem Nahmen des General-Intendanten, der sie im Jahre 1713 anlegen ließ, benannt, ist sehr angenehm. Sie befindet sich auf der Stelle eines römischen Amphitheaters, das im Jahr 1568 noch beynahe ganz vorhanden war, dann aber abgetragen, und zur Anlegung der genannten Promenade vollends zerstört wurde. Der Platz hieß vormahls les Arenes, welchen Nahmen auch die anstoßende Vorstadt davon führte. Dieser Spatzierplatz hängt mit dem Platze d'Aine, nach dem Nahmen eines andern Intendanten benannt, zusammen, welcher öffentliche Platz zu den Messen und Jahrmärkten bestimmt ist. Auch die

*) Nach Volkmann nur 22000.

die ſchöne Promenade Allée de Tourny, die vor dem Thore Tourny bis zum Benedictiner-Kloſter geht, hat ihren Nahmen von dem Intendanten, der ſie anlegen ließ. — Der Fitz-James-Platz, nach dem Gouverneur der Provinz benannt, iſt der ſchönſte öffentliche Platz der Stadt. Er ward im Jahre 1786 auf der Terraſſe de la Tour branlante (des wankenden Thurms), die d'Orſay im Jahr 1712 erbauen ließ, angelegt, und auf demſelben ſtehen das neue Rathhaus und die Börſe. — Der Dauphins-Platz, vorher Place de Montmaillé genannt, iſt ſeit 1781 auch ein ſehr ſchöner Platz. Mehrere Straßen ſtoßen auf demſelben zuſammen, und in ſeiner Mitte ſteht ein hübſcher Springbrunnen.

Limoges hat überhaupt ſehr ſchöne Springbrunnen, unter welchen die Aiguléne der merkwürdigſte iſt. Dreyzehn Röhren ſpritzen das Waſſer in ein großes, aus einem einzigen Steine gehauenes Becken, das 36 Fuß im Umfange hat. Dieſelbe Quelle füllt daneben eine Pferdetränke. Der Abfluß des Brunnens ſtrömt in zwey kleine Teiche, die ſehr bequem in Feuersgefahr zu gebrauchen ſind, reiniget die Straßen der Stadt und befruchtet Gärten und Felder.

Vor der Revolution war die Stadt der Sitz eines Biſchoffs, der über 20000 Liv. Einkünfte hatte, und deſſen Sprengel 908 Kirchſpiele in ſich begriff; ferner eines Präſidials, einer Senechauſſe, eines Münzhofes ꝛc. ꝛc. Außer der vormahligen biſchöflichen Kathedral-Kirche und einer Kollegiat-Kirche zu St. Martial ſind hier noch 13 Pfarrkirchen. Der vormahlige biſchöfliche Pallaſt iſt das ſchönſte moderne Gebäude

bäude der Stadt, und die dazu gehörigen herrlichen Gärten, die sich bis an die Vienne erstrecken, gaben ihm eine vorzügliche Zierde. Die Kathedral-Kirche zu St. Stephan liegt in der Cité an dem Ende einer Plattforme am Flusse; sie ist ein sehr schönes, aber unvollendetes gothisches Gebäude, mit einem vortrefflichen Portal. Die Kirche ist 179½ Fuß lang, 127 Fuß breit, und das Gewölbe ist 84 Fuß hoch.

Die Einwohner dieser Stadt sind betriebsam und industriöse aus Nothwendigkeit, und abergläubisch aus Grundsätzen. Dieses Prädicat scheint man ihnen nicht ohne Grund zu geben, da sie von jeher große Vorliebe für alle religiöse Tändeleyen und Mummereyen hatten; auch wimmelte es hier vordem von Mönchen und Brüderschaften. Was den Kunstfleiß dieser Leute betrift, der durch die Noth erzeugt ist, da die Gegend umher zu den unfruchtbaren gehört, so ist zu bemerken, daß selbst in den Zeiten der Barbarey die bildenden Künste hier noch getrieben wurden, und die Arbeiten der hiesigen Künstler vorzüglich in Emaille waren ehemahls sehr berühmt. Auch mehrere Gelehrte sind in vorigen Zeiten hier geboren worden.

Die hiesigen Fabricate bestehen hauptsächlich in Hufnägeln, Nadeln und Drahtwaaren, Messingwaaren, Seidenzeuge von verschiedener Güte, Tuch, Hornwaaren, Porcellan, Wachs ꝛc. ꝛc. Auch treibt die Stadt einen nicht unbeträchtlichen Handel, da sie an der großen Heerstraße von Paris nach Toulouse, und von Lyon nach Bourdeaux liegt; sie ist daher die Niederlage des Handels von Lyon, Rochelle, Clairmont, Bourdeaux ꝛc. ꝛc. Das Commerz würde aber weit

lebhafter seyn, wenn die Vienne schiffbar wäre; sie ist hier aber so voll Klippen, daß alle Versuche, sie schiffbar zu machen, bisher fehl schlugen. Dennoch versichert man, daß es zu bewerkstelligen möglich wäre.

Uebrigens genießen die hiesigen Einwohner einer reinen gesunden Luft und daher auch meist einer dauerhaften Gesundheit und eines langen Lebens. Da die Gegend umher wenig fruchtbar ist, so essen die Landleute beynahe nichts als Rüben und Castanien.

Limoges ist eine uralte Stadt, die zu der Römer Zeiten schon in großem Ansehn stand, und auch von vielen Römern zum Aufenthaltsort gewählt wurde, weshalb sie alles thaten, dieselbe zu verschönern. Die Zeit der Erbauung ist unbekannt, und von den Ueberresten aus dem Alterthume wußte man nur mit Gewißheit, daß der Kaiser Trajan das oben erwähnte Amphitheater hatte erbauen lassen.

Ausführlicher findet man die Geschichte und die Merkwürdigkeiten von Limoges beschrieben in dem

Historischen, statistisch-topographischen Lexicon von Frankreich. III. B. Ulm 1799. Col. 402—410. — Auch sehe man

Neueste Reisen durch Frankreich, von D. J. J. Volkmann. II. 478. ꝛc. ꝛc.

Limoges, die Generalität von Limoges begriff vormahls die ganze Provinz und das Gouvernement Limosin, die Provinz und das Gouvernement Angoumois, mit Ausschluß der Landvoigtey Cognac, und beynahe die Hälfte von Nieder-Marche in sich, war gegen 700 franz. □Meilen groß, und erstreckte sich über drey Bisthümer, nähm-

lich die von Limoges, Angouleme, und Tülles. Sie war in fünf Elections eingetheilt, worin 909 Kirchspiele, 114,296 Feuerstellen, und 514,332 Seelen gezählt werden, und soll ehemahls noch volkreicher gewesen seyn. Sie hätte freyen Salzhandel, war aber sonst allen Abgaben unterworfen, wie die übrigen Provinzen, und brachte dem Könige jährlich 4,833,712 liv. ein.

In dieser Generalität findet man Bley, Kupfer, Antimonium, Eisen und Steinkohlen. Bleyminen gibt es zu Glangevic, und St. Hilaire-Bonneval zwey franz. Meilen von Pierre-Buffiere. Vor dem Jahre 1724 wurden sie nie ordentlich bearbeitet, sondern nur von den Einwohnern ausgegraben, verkauft und zu Schmelzwerk gebraucht. Im genannten Jahre eröffnete man zwey Gruben zu Glanges, welche eine jährliche Ausbeute von 10000 Rthlr. abwarfen. Sie wurden aber schon im folgenden Jahre wieder vernachlässiget, und erst 1763 durch den Marquis de Mirabeau aufs neue benutzt. Ferner fand man bey Fergeas, Ventadour und Menet Bleyminen; die beyden letzteren sind aber wieder eingegangen. — Kupferminen gibt es zu Segur, die aber noch nicht bearbeitet wird, ferner in der Gegend von Ayon und St. Robert, liegen aber gleichfalls unbenutzt. — Antimonium findet sich im Walde von Bigis, womit stark nach Holland gehandelt wird; es ist besser und wird folglich auch theurer verkauft, als dasjenige, welches in andern Provinzen gefunden wird.

Eisen wird bey Plaudrix, Ayen, St. Robert, Perepeza und Du Ample; ferner bey Montberon und Morthon ꝛc. ꝛc. gegraben, und wirft viel ab.

Steinkohlengruben gibt es bey Maymac, Bourganeuf, las-Mais, Manſac, Vareſt und Pantaleon; die letztern ſollen den beſten engliſchen an Güte nichts nachgeben.

Endlich findet man an verſchiedenen Orten noch beſondere Steinarten, z. B. Marmor, Serpentinſtein, Schiefer, Schlaffſteine, Ockererde ꝛc.

Meſſing ließ der Herr von Morin zuerſt in Frankreich gießen. Drahtziehereyen gibt es zu St. Prieſt-Taurion.

In der Manufactur der Herren de la Foret werden ſeidne, floretſeidne, kattunene, wollene und leinene Stoffe und Zeuge verfertigt. Die Seide dazu wird theils aus Italien, theils aus languedoc, Baumwolle aus der levante und Amerika ꝛc. gezogen, und die fertigen Waaren werden eben dahin wieder abgeſetzt. Droguet, (eine Art grobes wollenes Zeug) wird häufig in Limoges verfertigt und in der Provinz verkauft. Eben ſo Siamoſe, Flanelle, Leinwand, Mützen, Strümpfe, Hüte, Papier von allen Sorten, wovon das meiſte nach Paris, das übrige nach Rouen, Toulouſe, Bourdeaux und Holland debitirt wird. In der Gegend von Limoges gibt es gegen 30 Papierfabriken.

Roth- und Weißgärbereyen gibt es zu Limoges; ferner Drechsler, Kammmacher, Lichtzieher ꝛc.

Zur Beförderung des Ackerbaues hat ſich in dieſer Generalität eine Geſellſchaft des Ackerbaues formirt, welche zu Limoges, Angouleme und Brives Comtoire hat. Die Mitglieder traten im Jahr 1759 zuſammen, und wurden

1761

1761 privilegirt. — Die vorzüglichſten Producte, die die Provinz ſonſt noch liefert, ſind: Kaſtanien, Erdäpfel, Orſeille (oder Färberflechte, Lichen Roccella.)

Meſſen und Jahrmärkte werden in dieſer Generalität zur Beförderung und Aufnahme des Handels eine große Menge gehalten. — Vier Hauptlandſtraßen durchkreutzen dieſen Diſtrict. Die erſte kommt von Paris und führt nach Toulouſe; ſie geht durch Beſſines, Limoges, Pierre-Buffiere, Uzerche und Brives. Die zweyte von Bourdeaux nach Lyon geht durch Chalns, Limoges ꝛc. die dritte von Rochelle nach Limoges; die vierte von Limoges nach Poitiers.

Lexicon von Frankreich III. B. Col. 410.

Limoges, eine Gattung Leinwand, welche man zu Luzern und Zaffingen in der Schweitz webt.

Limon, ſ. Lehm, Th. 70. S. 5.
— ſ. Limone und Limonenbaum.
— a Rio, ſ. Th. 8. S. 151.
— bianco di St. Remo, ſ. eben daſ.
— cajetanus, ſ. eben daſ.
— cerieſcus, ſ. eben daſ.
— citratus, ſ. Th. 8. S. 146.
— con foglio dorato, ſ. Th. 8. S. 151.
— cucurbitado, ſ. eben daſ.
— d'eau, ſ. Paſſions-Blume.
— della corona dolce, ſ. Th. 8. S. 152.
— dolce ordinaria, ſ. eben daſ.
— dulci medulla Olyſſiponenſis, ſ. eben daſ
— dulci medulla vulgaris, ſ. eben daſ.
— imperialis, ſ. eben daſ. S. 151.
— incomparabilis, ſ. eben daſ.
— incanellato, ſ. eben daſ.

Limon incanellato di Malfetta, ſ. eben daſelbſt S. 151.
— Melaroſa, ſ. eben daſ.
— non ha pari, ſ. eben daſ.
— racemoſus, ſ. eben daſ.
— ſtriatus vulgaris, ſ. eben daſ. S. 150.
— vulgaris, ſ. eben daſ.
— zucherino dolce, ſ. eben daſ. S. 152.
Die übrigen ſehe man im Art. Limonenbaum.

Limona, eine kleine Inſel zwiſchen den Inſeln Rhodus und Stampalia, an der Küſte von Natolien, die aber einen guten Hafen hat.

Limonade, die, im Plur. die — n, doch nur, wenn von mehreren Arten die Rede iſt, aus dem Franz. Limonade, und dieſes aus dem Ital. Limonata, ein kühlendes Getränk von Waſſer, Zucker und Limonen- oder Citronen-Saft. — Obgleich ſich alle Arten der Citronen oder Limonen, die einen ſauren Saft enthalten, zur Zubereitung der Limonade ſchicken, ſo muß man vorzüglich doch diejenigen Sorten dazu wählen, welche man aus Italien und Portugal bringt, weil dieſe diejenigen weit übertreffen, welche aus dem Fürſtenthume Monaco oder aus Provence kommen. Ueberdem trifft man unter den Citronen von den beyden letztgenannten Gegenden zuweilen welche an, die men wilde (Sauvagons) nennt; und eine einzige von dieſen iſt im Stande 50 Pfunden Limonade einen widerlichen Geſchmack mitzutheilen. Was noch auffallender ſcheinen wird, iſt dieſes, daß man kein Mittel anzugeben weiß, dieſe wilden Citronen von den übrigen zu unterſcheiden, indem ihr unangenehmer Geruch und Geſchmack ſich nur erſt alsdann merk-

merklich zu erkennen gibt, wenn sie in das Zukkerwasser ausgedrückt worden sind, und sie überdieß in ihrer äußeren Gestalt den gepfropften und zahmen völlig gleich kommen. — Die italienischen und portugisischen Citronen erkennet man nicht nur an ihrem angenehmeren Geruche und Geschmacke, sondern auch daran, daß sie nur halb so viele Kerne in sich haben als die andern. *)

Bey der Verfertigung der Limonade muß man zuvörderst darauf Rücksicht nehmen, daß nicht alle Theile der Citronen von gleichen Bestandtheilen und von gleicher Wirkung sind. Nur der innere Saft ist von kühlender Natur. Das in der Schale befindliche Oehl, und die sonstigen atomatischen Theile sind erhitzend. Je nachdem man von dem einen oder dem andern verhältnißmäßig mehr in die Mischung thut, wird das Getränk auch mehr oder weniger kühlend.

Will man ein Getränk haben, welches bloß kühlend ist, so ist die einfachste Art dabey zu verfahren diese. Man läßt 5 Unzen weißen Zukker in einer Pinte **) recht hellen Wassers schmelzen, nimmt 2 — 3 gute Citronen, wischt sie gelinde ab und schneidet sie mitten durch. Jede dieser halben Citronen drückt man alsdann mit den Händen dergestalt aus, daß die Behältnisse, worin sich der Saft befindet, platzen, und der Saft in das Zuckerwasser fließe. Diese Mischung wird darauf durch einen tuchenen Fil-

*) Man sehe die Artikel Citrone, Th. 8. S. 149. und Limonen-Baum.

**) Eine Pinte Wasser wiegt 1½ Pfd.

trir-Sack geseihet und an einem etwas kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Soll die Limonade indessen minder kühlend seyn, so schneidet man die Hälfte der gelben Rinde dieser Frucht in sehr dünne Schälchen ab, und läßt sie 20 — 30 Minuten in dem Zuckerwasser ausziehen, schneidet dann, wie oben erwähnt ist, die Citrone durch und drückt sie aus.

Sind die Citronenschalen aber zum Theil schon trocken, welches gewöhnlich in den späteren Jahrszeiten der Fall ist, dann schälet man alle gelbe Rinde der Früchte, welche in das Getränk kommen sollen, dünne ab, und läßt sie insgesammt ausziehen.

Soll die Limonade reitzende und auflösende Kräfte haben, so werden die Schälchen der Rinde in das Zuckerwasser geworfen, das Gefäß übers Feuer gesetzt, und die Flüssigkeit einige Grade unter der Hitze des kochenden Wassers so lange erhalten, bis die Tinctur eine schöne Citronenfarbe erlangt hat. Dann gießt man die Flüssigkeit in ein Gefäß von Steinzeug, und preßt, wenn alles erkaltet ist, den Citronensaft hinein, gießt alles durch ein leinenes Tuch, und hebt die Flüssigkeit an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf. *)

Die Limonade wird aber sonst auch noch auf verschiedene Weise gemacht. Einige nehmen z. B. auf eine Kanne frisches Brunnenwasser drey bis vier Citronen, schneiden die äußere gelbe Schale ab, werfen sie in das Wasser, decken das Gefäß

*) Encyklopädie für Künstler. IV. Band. Berlin 1796. S. 259 — 261.

fäß zu, und laſſen es ein paar Stunden ſtehen; nachher drücken ſie den Saft von den geſchälten Citronen vollends hinein, laſſen es wieder eine halbe Stunde ſtehen, ſeihen das Waſſer durch ein dichtes Tuch, und werfen ſo viel geſtoßenen Zucker hinein, als ſie für nöthig erachten. Hierauf gießen ſie es einige Mahle aus einem Gefäße in das andere, und laſſen es auch noch wohl einmahl durch das Tuch laufen, damit der Trank recht klar wird.

Andere hängen auch gleich anfangs etwas zerknickten Cortander und geſtoßenen Zimmt in ein Säckchen gebunden hinein, und laſſen es ſo einen halben Tag ſtehen. Noch andere reiben auch noch zwey oder drey Gran Biſam mit ſechsmahl ſo viel Zucker auf einem Reibſtein ſo lange unter einander ab, bis man keinen Biſam mehr ſieht, und thun es hernach unter die Limonade, welche ſie hierauf noch etliche Mahle abgießen.

Andere geben ſich weniger Mühe, und nehmen nur zwey bis drey Citronen nebſt vier Loth Zucker auf eine Kanne Brunnenwaſſer, ſchneiden ſie ſcheibenweiſe, werfen beydes zuſammen in Waſſer, laſſen den dritten Theil davon einkochen und ſeihen es endlich, wenn es kalt iſt, durch ein Tuch.

Nach einer andern Methode nimmt man ſechs Citronen, reibt von einer derſelben die Schale mit Zucker ab, und preßt den Saft von allen aus. Alsdann kocht man 1 ℔ Zucker mit Waſſer ganz dick und vermiſcht ihn mit dem Citronenſafte, nebſt den auf Zucker abgeriebenen Citronenſchalen. Dieſes läßt man zuſammen eine kleine Viertelſtunde durchkochen, füllt es in Fla-

ſchen, und thut davon nach Belieben unter ein Glas Waſſer zum Trinken. *)

Auch nimmt man zuweilen ſtatt der gemeinen Citrone, die im 8ten Th. der Encykl. S. 159. beſchriebene angenehm riechende Spielart Cedra, oder Cedrat, und macht Limonade davon, ſo wie ſich übrigens zur Noth auch alle Sorten, die einen ſauren Saft haben, dazu anwenden laſſen.

Die Limonade iſt übrigens zwar ein angenehmes Getränk, ſie hält ſich aber nicht lange, und man muß allezeit um den zweyten oder dritten Tag friſche bereiten.

Was inſonderheit noch die ſo genannte engliſche Limonade, fr. Limonade à l'Engloiſe betrifft, ſo wird ſie wie der Sanggris zubereitet, außer daß zur Limonade Canarien-Seet, und zum Sanggris Wein von Madera kommt. Man thut auch Amber-Eſſenz hinein, die im Sanggris wegbleibt. Sie iſt zwar angenehm von Geſchmack, aber nicht ſehr geſund. Man verthut davon eine große Menge in den franzöſiſchen und engliſchen Inſeln in Amerika. Das übrige davon wird im Art. Sanggris vorkommen.

Außer den vorhin ſchon angezeigten Schriften kann man über Limonade noch folgende nachſehen:

Hildt's Handlungszeitung. 1788. S. 268.

Beckmann's Geſchichte der Erfindungen. VI. Bd. II. St. S. 205.

Londner Kochbuch S. 582 — und andere Koch- und Haushaltungsbücher.

Limo-

*) Preußiſcher Volksfreund. 1798. IX. S. 1138.

Limonaden-Eis. Dazu reibt man die Schale von 8 Citronen auf ½ ℔ Zucker ab, thut sie in einen Napf, drückt den Saft derselben dazu, läutert *) den Zucker, und wenn er kalt geworden ist, thut man ihn zu dem obigen, reibt alles durch ein Haarsieb und läßt es frieren.

Limonaden-Kalteschale, eine Kalteschale, wozu man Limonade statt des Biers oder Weins nimmt. Hausmutter, Th. I. S. 583.

Limonaden-Pulver, ist ein Pulver, das aus der eingetrockneten Citronen-Säure, Zucker ꝛc. ꝛc. besteht, und das, so wie man es ins Wasser schüttet, eine wahre Limonade hervorbringt. Man nimmt dazu 2 Unzen Citronen-Saft, 6 Unzen Zucker, und 8 Unzen Wein. Man vermischt dieses zusammen und dampft es über dem Feuer bis zum Trocknen sehr gelinde ab. Alsdann pulverisirt man es, und vermischt es mit noch 2 Unzen Zucker, welche vorher über einigen frischen Citronen abgerieben worden. Hierauf thut man das Pulver in ein Arzneyglas, und bewahrt es vor dem Zutritt der Luft, von der es sonst in sehr kurzer Zeit feucht wird.

Nach einer andern Methode nimmt man 4 Unzen vom feinsten Zucker, stößt ihn zu Pulver, thut dann 2½ Drachmen Sauer-Kleesalz und 60 Tropfen vom ächten Cedernöhl hinzu, welches wohl mit einander vermischt wird.

Oder man reibt von einer oder mehreren Citronen die gelbe Schale auf hartem Zucker so lange

*) Den Zucker läutern heißt ihn mit etwas Wasser aufkochen, wohl abschäumen, und ihn hernach so lange einkochen lassen, bis er sich in Faden ziehen läßt.

ab, bis der Zucker hinlänglich Oehl daraus in ſich genommen hat, und miſcht hernach das Sauerkleeſalz hinzu. Oder man nimmt auch ſtatt des letzteren eben ſo viel Cremor Tartari, wodurch man auch ein Limonaden-Pulver erhält. Dieſes letztere löſet ſich aber in kaltem Waſſer nicht auf, ſondern ſenkt ſich zu Boden, und muß daher beym Gebrauche umgerührt werden.

Hildts Handlungszeitung. 1790. S. 295.

Wittembergiſches Wochenblatt. 1770. (ſiehe im Regiſter.)

Hochheimer's Haus- und Kunſtbuch. II. Leipzig 1797. S. 86.

Beckmanns phyſikaliſch-ökonomiſche Bibliothek. VII. S. 495.

Encyklopädiſches Jahrbuch. 1791. S. 29.

Nicolai Seereiſe und Curarten. III. S. 593.

Limonadier, Limonaden-Macher oder Limonaden-Schenk, derjenige, der limonade macht und verkauft. Bey uns ſind das gewöhnlich die Kaffeeſchenken; zu Paris aber gibt es eine eigne Innung limonadiers, von denen viele mit einem großen Gefäße voll limonade, nebſt Gläſern und Spühlwaſſer auf den Straßen und öffentlichen Plätzen herum gehen, und ihr Getränk den Durſtigen feil bieten.

Limönchen, das, ſ. unter **Limonenbaum.**

Limone, oder Limonie, (die), im Plur. **die—n**, die Frucht des **Limonen- oder Limonienbaums**, unter welchem letzteren Nahmen indeſſen zwey Arten von Bäumen verſtanden werden, nähmlich beſonders 1) der gemeine **Limonenbaum**, Citrus Limon Linn., und 2) der ſaure **Limonienbaum**, Limonia acidiſſima Linn. Von dieſem letzteren

ren wird so gleich im Art. Limonelle die Rede seyn; von dem ersteren im Art. Limonenbaum. Doch muß ich hier in Ansehung des Worts Limone oder Limonie so gleich noch bemerken, daß man im gemeinen Leben nicht bloß die Frucht von Citrus Limon Linn. damit belegt, welche eigentlich kleiner, eyförmiger und kürzer als die Citrone ist, auch eine blässere Farbe, dünnere Schale und mehr Mark hat; sondern alle marinirten, eingepöckelten oder sonst eingemachten Früchte des ganzen Citronengeschlechts, wogegen man aber alle grünen und frischen Früchte so wohl von Citronen- als Limonenbäumen Citronen zu nennen pflegt. In Italien begreift man überhaupt alle Citronen mit unter dem Nahmen Limonen oder Limonien. — Das Wort *Limon* ist persischen Ursprungs, und mit dem Baume, der in Persien und den benachbarten Gegenden zu Hause gehört, nach Europa gekommen.

Von Limonen-Conserve, Limonensaft, Limonenwasser und dergl. werde ich in besondern Artikeln handeln, dort aber den mehrsten Schriftstellern zu Folge Limonie schreiben, obgleich es besser wäre, sich dieser Form zu enthalten, um keine Verwechselung mit der Limonia zu veranlassen.

Limonelle, (die) im Plur. die—n, eine Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der zehnten Classe des Linnéischen Systems gehört, und von den Botanisten Limonia genannt ist, wahrscheinlich deswegen, weil ihre Früchte ihrer Säure wegen mit denjenigen sauren Citronen, die man insgemein Limonien nennt, einige Aehnlichkeit haben. An sich ist diese Gattung von den weiter unten folgenden Limonenbäumen aber sehr ver-

verſchieden, wie es aus nachſtehendem Gattungs-Character erhellet: Der Blumenkelch iſt nähmlich in fünf Abſchnitte getheilt; die Blumenkrone beſteht aus fünf Blättern; die Frucht iſt eine dreyfächerige Beere, welche in jedem ihrer Fächer nur einen Samen hat. Bey einigen Arten findet man eine 4-blättrige Blumenkrone und eine 4-fächerige Kapſel. — Linné kannte nur drey Arten dieſer Gattung; jetz iſt ihre Zahl aber mit verſchiedenen neuen Arten vermehrt. Sie zerfallen in zwey Abtheilungen, nähmlich mit und ohne Dornen.

* Limonellen mit Dornen.

1) *Limonia monophylla.* Einblättrige Limonelle.

Die Blätter einfach, die Dornen einzeln.

L. foliis ſimplicibus, ſpinis ſolitariis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd Tom. II. pag. 571. — Houttuyn Linn. Pflanzen-Syſt. I. p. 614.

Limonia monophylla. Roxburgh Plants of the coaſt of Coromandel. Vol. I. London 1795. Col. 59. Tab. 83.

Limones puſilli zeylanici ſylveſtres. Burm. Zeyl. 143. t. 65. f. 1.

Dieſes iſt ein oſtindiſcher Baum, welcher in Zeylon Dehighaha genannt wird, und einen runden glatten Stamm hat. Seine Blätter ſind ganz einfach, länglich-eyförmig, etwa 2 Zoll lang, und ſtehen wechſelsweiſe, auf ſehr kurzen Stielchen; ſie ſind dick, aderig, ſpitzig, am Rande ganz und glatt, und bey jeglichem Blatte

ſteht

ſteht ein einzelner ſpitzer gerader Dorn. In den Winkeln der Blätter ſtehen 10—12 kleine weißliche Blumen auf lauter einfachen, zuweilen doch auch äſtigen Stielchen in einem Büſchelchen zuſammen. Die Blumenkrone beſteht, nach der Roxburghſchen Abbildung, aus vier Blumenblättern. Die zehn Staubfaden ſind über ⅔ ihrer Länge in eine etwas glockenförmige Röhre zuſammen gewachſen, und abwechſelnd ein wenig kürzer. Die Staubbeutel ſind eyförmig, aufrecht ſtehend, und gelb. Die Frucht iſt beynahe kugelförmig, vorne mit einer kleinen ſtumpfen Spitze, gelbgrünlich von Farbe, und vierfächerig, und ſieht wie eine junge Pomeranze aus.

2) *Limonia trifoliata.* Dreyblättrige Limonelle.

Die Blätter dreyzählig, die Dornen gepaart.

L. foliis ternatis, ſpinis geminis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 571. Jacq. Icon. Plant. rar. t. 463. Ejd. Collect. ad. Botan. III. p. 176. Houttuyn Linn. Pflanzen-Syſt. I. p. 615.

Dieſer Baum iſt auch in Oſtindien zu Hauſe, und hat das Anſehen eines Citronenbaums. Seine Aeſtchen ſind hin und her gebogen, und mit dreyzähligen, etwas durchlöcherten, ganzrändigen Blättern beſetzt, welche ſo groß ſind, als die Blätter des ſtrauchartigen Jasmin. Die Seitenblättchen ſind kleiner als das mittlere und haben keine Stiele. Das mittlere iſt vorne eingekerbt. Die beyden Dornen in den Blattwinkeln ſind weich und länger als die Blattſtiele. Die Frucht iſt eine kleine, glatte, runde und rothe geſtielte Beere, ſo groß als eine Heidelbeere.

Von

Von dieſer Art gibt es eine Varietät, die ohne Dornen iſt, und ſitzende Blätter hat. Das iſt die Citrus parva dulcis. Sonnerat it. nov. Guin. p. 103. t. 63.

3) *Limonia acidiſſima.* Gefiederte Limonelle. (Auch Anisblatt.)

Die Blätter gefiedert, die Dornen einzeln.

L. foliis pinnatis, ſpinis ſolitariis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 572. Houttuyn Linn. Pflanzen-Syſtem I. p. 616.

Limonia crenulata. Roxburgh Plants of the coaſt of Coromandel. Vol. I. Col. 60. Tab. 86.

Dieſes iſt ein oſtindiſcher Baum, der bey Batavia Boa Balangan und im übrigen Java auch Cabeltan genant wird. Seine Blätter ſind gefiedert, 3—4 Zoll lang, und der gemeinſchaftliche Blatteſtiel iſt ſtark geflügelt. Sie haben einen Geruch wie Anis. Die Blättchen ſind eyrund und am Rande gekerbt, ſo wie die Flügel des Blattſtiels. Die Frucht iſt rund, mit einem engen Hals, vierfächerig, und enthält unter einer holzigen Schale ein ſüßes eßbares Fleiſch. Die Blumenkrone iſt weiß und vierblättrig. Die Zahl der Staubgefäße iſt acht. Die Staubfaden ſind nicht verwachſen. Die Staubbeutel ſind aufliegend.

In Malabar hält man die Blätter dieſes Baums für ein unfehlbares Mittel wider die fallende Sucht. Die Wurzel purgirt, treibet den Schweiß, und wird bey verdorbenem Magen und Colicſchmerzen gebraucht. Die Früchte ſtär-

ſtärken den Magen, und ſtellen die verdorbene Verdauung wieder her; auch gebraucht man ſie als ein Präſervativ bey den Pocken, und anderen graſſirenden, bösartigen und anſteckenden Fiebern.

Nach dem Houttuynſchen Pflanzen-Syſteme iſt dieſes nicht die eigentliche ſaure Limonie, ſondern Linné und andere Botaniſten haben durch ein Verſehen dieſe und die folgende, welches die ächte ſaure Limonelle ſeyn ſoll, verwechſelt.

4) *Limonia aurantiſolia.* Pomeranzenblättrige Limonelle. (Auch Limonellus, Limon Nipis, Liemis-boom, Limon-Maas, wilde, Gold, Bauch, Brey-, Büffellimonen.)

Die Blätter einfach, die Blattſtiele herzförmig geflügelt, die Aeſte mit Dornen.

L. foliis ſimplicibus, petiolo cordiformiter alato, ramis ſpinoſis. Houttuyn Linn. Pflanzen-Syſt. I. p. 618. Rumph. amb. II. t. 26—32. Merian Surin. t. 17.

Nach dem Houttuynſchen Syſteme begreift dieſe Art, die in Oſt- und Weſtindien und im ſüdlichen Amerika zu Hauſe iſt, verſchiedene Abänderungen unter ſich, und iſt die gewöhnlich ſo genannte ſaure Limonie. Die Bäume erreichen die Höhe wie ſtarke Apfelbäume. Ihre Aeſte ſind mit Dornen verſehn, und die Blätter haben herzförmig geflügelte Stiele, wie die Pomeranzenblätter, ſind aber nur halb ſo groß als die letzteren. Aus den Blumen bereitet man ein köſtliches Oehl, dergleichen man aber

auch aus den Schalen der Früchte preßt. Diese Früchte sind in Surinam sehr gemein, und werden mit Zucker oder auch nur mit Salzwasser eingemacht, fast zu allen Speisen gegessen, und auch so zubereitet nach Europa geschickt. Die Sclavinnen in Westindien bestreichen sich, wenn sie sich baden wollen, vorher den Leib mit dem Safte derselben. Diese Bäume haben in Surinam das ganze Jahr hindurch Blumen und reife und unreife Früchte. — Diese Art ist von dem Herr Professor Willdenow nicht aufgenommen, wahrscheinlich weil die Nachrichten davon nicht genau genug sind.

** Limonellen ohne Dornen.

5) *Limonia lucida.* Glänzende Limonelle.

Die Blätter einfach, die Blumenstiele in den Blattwinkeln.

L. inermis, foliis simplicibus, pedunculis axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. W. T. II. p. 572.

Diese Art ist von Forster auf der Insel Mallicollo entdeckt; es ist davon, wie von den mehrsten von Förster in dem Prodrom. Florulæ Insul. austr. aufgeführten Pflanzen, aber noch wenig bekannt geworden.

6) *Limonia mauritiana.* Africanische Limonelle.

Die Blätter mehrentheils dreyzählig, die Blättchen eyförmig, ganzrändig, etwas lang zugespitzt, die Blumenrispen in den Blattwinkeln.

L.

L. foliis ſupternatis, foliolis ovatis integris *) ſubacuminatis, paniculis axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 572. Lamarck Encyclop. method. botan. III. p. 497.

Iſt auf der Inſel St. Mauritius zu Hauſe. Die Blätter beſtehn aus drey, ſelten aus vier Blättchen

7) *Limonia pentaphylla.* Fünfblättrige Limonelle.

Die Blätter mehrentheils fünfzählig, die Blättchen eyförmig ganzrändig, ihre Stielchen etwas geflügelt.

L. foliis ſubquinatis, foliolis ovatis integerrimis, pedicellis ſubalatis.

L. inermis, foliis ſubquinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 572. Retz obſerv. bot. V. p. 24.

Dieſer Baum wächſt in Oſtindien. Er hat, ſo wie die andern dieſer Abtheilung keine Dornen. An jedem Blattſtiele findet man gewöhnlich 5 eyförmige, ſpitze, ganzrändige Blättchen, die abwechſelnd ſitzen und die Größe wie die Blätter des gemeinen Citronenbaums haben. Die Blattſtielchen ſind kurz und etwas geflügelt; die Flügel einwärts gebogen. Die Blumentrauben ſind kurz, und zuſammen geſetzt. Die Blumen klein. Der Kelch fünfzähnig.

*) Dieſes müßte, wie es ſich aus dem Zuſammenhange ergibt, *integerrimis* heißen, welches ganzrändig bedeutet, wogegen integra ungetheilt heißt.

8) *Limonia arborea.* Baumartige Limonelle.

Die Blätter fünfzählig, die Blättchen lanzettförmig-länglich, gesägt, die Blattstielchen sehr kurz, nackt.

L. foliis quinatis, foliolis lanceolato-oblongis serratis, pedicellis breviſſimis nudis.

Limonia arborea. Roxburgh Plants of the coaſt of Coromandel. Vol. I. Col. 60. Tab. 85.

Das Vaterland dieſes Baums iſt Oſtindien, beſonders der gebirgige Theil der Circars, wo er zu einer mittlern Höhe mit einem weit ausgebreiteten äſtigen und ſchattigen Haupte wächſt. Die Blätter ſind fünfzählig an jedem Stiele, die Blättchen ſitzen abwechſelnd an denſelben, ſind fünf Zoll lang, zwey Zoll breit, und haben die erwähnte Geſtalt. Die Blumenkrone beſteht aus fünf Blumenblättern. — Im übrigen hat dieſer Baum mit der vorſtehenden Art viele Aehnlichkeit. Auch dienen ſeine Früchte ſo wie bey der eben genannten manchen Vögeln zur Speiſe, und die Blumen ſind lieblich duftend.

9) *Limonia madagaſcarenſis.* Madagaſcarſche Limonelle.

Die Blätter gefiedert, die Blättchen abwechſelnd, mehrentheils vierzählig, lanzettförmig, gezähnt, die Blumenrispen kurz und in den Blattachſeln.

L. foliis pinnatis, foliolis alternis ſubquaternis lanceolatis dentatis, paniculis brevibus axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd.

Willd. Tom. II. p. 572. Lamarck. Encyclop. method. botan. III. p. 497.

In dem letzteren Werke ist dieser, auf der Insel Madagascar wachsende Baum beschrieben.

10) *Limonia minuta.* Kleine Limonelle.

Die Blätter gefiedert, die Doldentrauben am Ende.

L. inermis, foliis pinnatis, racemis corymbosis terminalibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 573. Forster Prodrom. Florul. Insul. austr. n. 190.

Ist auf den Freundschaftsinseln in der Südsee zu Hause.

Limonelle, (africanische) s. oben, S. 178.
— (Bauch-) s. oben, S. 177.
— (baumartige) s. oben, S. 180.
— (Brey-) s. oben, S. 177.
— (Büffel-) s. oben, S. 177.
— (dreyblättrige) s. oben, S. 175.
— (einblättrige) s. oben, S. 174.
— (fünfblättrige) s. oben, S. 179.
— (gefiederte) s. oben, S. 176.
— (glänzende) s. oben, S. 178.
— (Gold-) s. oben, S. 177.
— (kleine) s. oben, auf dieser Seite.
— (madagascarsche) s. oben, S. 180.
— (pomeranzenblättrige) s. oben, S. 177.
— (wilde) s. oben, S. 177.

Limonenbaum oder Limonienbaum, der, im Plur. die — bäume, Citrus Limon Linn., ist der Baum, der die Limonen oder Limo-

nien trägt. Das Vaterland desselben ist Persien und andere warme Länder im Osten und Westen; seit anderthalb Tausend Jahren wird er aber sehr viel in Italien, Spanien ꝛc. im freyen Lande, in nördlicher gelegenen Ländern aber in Glashäusern gezogen, wenigstens des Winters durch künstliche Wärme vor dem Erfrieren geschützt.

Was die botanische Bestimmung dieses Baums anlangt, so ist es sehr schwer, darüber etwas genaues und feststehendes zu sagen, weil die Autoren sich der vielen Abänderungen wegen, die es von dem Limonenbaume gibt, so uneinig sind. In den älteren Zeiten machten die Botanisten aus dem Limonenbaume eine eigne Gattung, die sie Limon, Limonia nannten, und von Citrus und Auratium trennten. Linné vereinigte diese genannten Bäume nebst noch einigen andern aber in eine Gattung, für welche er den Nahmen Citrus behielt, ja er hielte die Limonenbäume sogar nur für eine Spielart des gemeinen Citronenbaums, Citrus Medica, und glaubte auf alle Abänderungen desselben nicht achten zu dürfen, weil sie nur durch Cultur und durch Vermischung mit den Pomeranzen, Citronen ꝛc. ꝛc. entstanden wären.

Dieser Meinung pflichten zwar sehr viele bey. Andere halten indessen dafür, daß die angegebenen Bäume zwar unter eine Gattung zu bringen sind, daß die Zahl der Species, oder Arten, aber größer angenommen werden müsse, als Linné sie angibt, wenn sie auch gleich nicht wissen, was sie eigentlich für Arten festsetzen sollen.

Der

Der Herr von Münchhausen, der im 3ten Theile des Hausvaters S. 531—600 von den Orangerie-Bäumen handelt, die er sämmtlich Agrumen nennt, hat eine ähnliche, doch aber etwas besondere Meinung. Da seine Auseinandersetzung der Orangerie-Bäume indessen das beste ist, was man zur Zeit über diesen Gegenstand sagen kann: so will ich ihn hier auch zum Führer wählen, da ich den Artikel Limonenbaum, der bey *Aurantium* und Citrone einmahl hierher gewiesen ist, besonders aufführen muß, und ich will hier zugleich etwas von den allgemeinen Eigenschaften der Agrumen nachhohlen, da diese in den vorhin genannten Artikeln nicht zur Genüge angegeben sind.

Alle zu den Orangerie-Bäumen oder Agrumen gehörigen Arten, wachsen nach des Herrn von Münchhausens Angabe*) zu einem stets grünenden Baume mit geradem, ziemlich dicken Stamme, weißer stark riechender fünfblättrigen Blume und ziemlich runder Frucht, deren äußere Rinde aus lauter kleinen, mit Oehl angefüllten Bläschen besteht.

Die Wurzel des Baums ist weißlich, zaserig, und stark riechend. Das Holz ist weißgelblich, schwer, fett, glatt, nimmt eine Politur an, und hat keine merkliche Luftlöcher und Ringe. An einigen Arten ist es aber schwammichter als an andern. Die Rinde ist glatt, gesprenkelt, berstet nicht auf; ist aber an einer Art weißlichter als an der andern. Die jungen Zweige sind zuerst immer glatt und grün, an vielen Sorten stachelig.

*) Man sehe den Hausvater a. a. O. S. 532. u. flg.

Die Blätter sind glatt, glänzend; haben gar nichts rauhes; oben sind sie dunkelgrün, unten heller, dick und fleischicht, von starkem Geruche, bitterm Geschmacke und öhlichtem Wesen. In der Mitte geht oben eine etwas eingebogene, unten stark hervorstehende, und sich in verschiedene Nebenäste theilende Rippe hindurch. Die Oberfläche ist an einigen platt, an andern erhaben. Der Rand ist bald mehr bald weniger ausgezackt. An einigen Sorten sind die Blätter oval, und oben und unten stumpf, an andern sind sie mehr zugespitzt.

Die Stiele der Blätter haben das eigene, daß sie nur vermittelst eines Kniees oder Gelenkes mit den Blättern zusammen hangen. Bey einigen Arten hat der Blattstiel auf beyden Seiten Flügel, die bald größer, bald kleiner und in Verbindung mit einander herzförmig sind.

Afterblätter, Nebenblätter (Stipulæ und Bracteæ) und Knospen hat keine hierher gehörige Art.

Die Blüthe kommt in den Winkeln der Blätter, auch aus dem alten Holze unmittelbar bald einzeln, bald in kleinen Sträußern hervor.

Die Blüthezeit ist im Sommer, im Junius und Julius; die angesetzten Früchte reifen über ein Jahr und oft 15 Monathe und noch später nachher.

In Ansehung der Blume sind folgende Theile zu bemerken.

Der Kelch ist ein platter, holzichter, auf einem kurzen Stiele sitzender Teller, mit einem klei-

kleinen aufgebogenen fünffach getheilten Rande. Dieser Theil bleibt nicht allein, sondern wächst an einigen Arten auch zu einer merklichen Größe an.

Die Blumenkrone besteht aus fünf langen, oben zugerundeten, ausgehöhlten, sich ausbreitenden, fleischichten, öhlichten Blättern. Die Farbe derselben ist gemeiniglich weiß, an einigen auswendig röthlich.

Staubfaden, deren Zahl etwa 20 ist, sind unten in einige Parthien zusammen gewachsen, weshalb Linné diese Gattung in die achtzehnte Classe seines Planzen-Systems, in die Polyadelphia setzte.

Der Fruchtknoten sitzt auf einer etwas erhöheten Fläche in der Mitte der Staubfaden, und ist rundlich. Der Griffel ist walzenförmig, so lang als die Staubfaden; die Narbe rüsselförmig.

Die Frucht ist rund oder länglich, vorne zuweilen mit einigen Hervorragungen versehen, übrigens mit einer gefärbten Rinde umgeben, die viele kleine, mit einem flüchtigen Oehle erfüllte Bläschen enthält. Unter dieser Rinde liegt ein weißes, trocknes schwammichtes Fleisch. Die Mitte besteht aus einer ungewissen Anzahl von Fächern, die mit einer feinen Haut umgeben, und mit lauter kleinen Bläschen voll Saft angefüllt sind, zwischen welchen die Kerne ohne Ordnung liegen. In der Mitte lassen diese Fächer eine hohle Röhre.

Alle Agrumen theilt der Herr von Münchhausen nun in zwey Hauptabtheilungen, nähmlich in Orangen und Limonen. Die Hauptkennzeichen, woran man die Orangen unterschei-

Hesperid. I. 141. II. 116—118. — Ist klein, oben platt, wohlschmeckend; behält den Griffel als eine Spitze.

2) Die große Perette, Peretta major. Ferrar. Hesp. 233. Limon Peretto. Volkam. I. 149. — Ist größer als die vorige, oben aber nicht so platt.

3) Die gestreifte Perette, Peretta striata Martelletti. Ferrar. Hesp. 235. Limon Peretto incanellato. Volkam. Hesp. I. 139. — Ist geriefelt.

4) Die süße Perette. Ist nicht so bitter und scharf im Geschmack, wie die übrigen; ist aber von der ersteren vielleicht nicht sehr verschieden.

5) Die spanische Perette. Hat eine hervorragende Spitze. Dieses ist wahrscheinlich die Peretto perzonzino Volkam. I. 139.

6) Die Perette mit gefüllter Blume. Peretto di fior doppio. Volk. II. 116. — Ist an der Spitze erhaben, und am besten zu Essen. Die Blumen sind gefüllt und einfach.

Die Bergamotten stehen gleichsam in der Mitte zwischen den Peretten und Lumien, sind aber sehr kenntlich. Das Laub ist oval und gegen den Stiel nicht spitz ablaufend, sondern gleicht mehr den Orangen. Die Stiele haben auch ziemlich starke Lappen, besonders wenn der Baum frisch treibt. Die Frucht ist den Peretten ähnlich, und unterscheidet sich an dem in merklicher Dicke in Gestalt einer Säule darauf zurück bleibenden Griffel. Wenn die Frucht ihre Reife erhält, wird sie mehrentheils rund, und hat eine

Bit-

Bitterkeit wie die Lumien, dabey aber etwas vorzüglich aromatisches.

Hiervon ist eigentlich nur eine Art bekannt, nähmlich Limon Bergamotto. Volkam. I. 155. II. 142., wovon Volkamer indessen zwey Varietäten angibt. a) Die krausblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia rizza, und b) die schlichtblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia liscia. — Aus der Rinde der Bergamotten wird in Italien das Bergamottenöhl gemacht. Man sammelt übrigens die jungen Früchte, wenn sie abfallen, und trocknet sie auf; hernach schabt man ein wenig davon ab, um einen angenehmen Geruch und Geschmack im Munde zu haben. Dieses ist ein gutes Präservativ, wenn man in ein Zimmer tritt, das mit ungesunden Gerüchen angefüllt ist. Auch nimmt man diese Früchte geschabt in kleinen Portionen mit Wasser ein, gegen Coliken, die aus dem Magen kommen.

Mit den Bergamotten-Birnen, s. Th. 4. S. 237., muß man die hier beschriebenen Bergamotten nicht verwechseln.

Die Lumien, Limea, haben ein knastiges, steifes brüchiges Holz, und treiben kurze Zweige. Ihre Blätter sind dick, fleischicht, steif, mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Gestalt, vorne stumpf. Die Frucht ist rund und bitter, und hat gemeinhin etwas ähnliches von den Orangen, also oft auch eine dunklere Farbe als andere Limonen. Zu den Lumien gehören

1) Der Adamsapfel, Pomum Adami. Ferrar. 313. Pomo d'Adamo, Volk. I. 167. II. 137. — Dieses ist die merkwürdigste Varietät

Die Limen, Lima, italienisch Limea, haben kleinere und kugelrunde hellgelbe Früchte, oben mit einer kleinen Warze. Das Laub ist kleiner, stumpf, oval und glatt; sie treiben wenig krauses Holz. Dazu gehören

1) Die süße Tettine, Lima dulcis, Ferrar. 333. Lima dolce, Volk. I. 165., holländisch Soet Limoentje. — Hat eine kleine runde blaßgelbe Frucht, welche oben gleichsam platt gedrückt ist, und eine merkliche hervorstehende kleine Warze hat, welche zu ihrer Benennung Gelegenheit gegeben. Die Frucht hat wenig Fleisch, und ist fast durchaus mit Saft angefüllt, der süß von Geschmack ist, daher einige an der Frucht einen Wohlgeschmack finden. Man ißt sie wie eine Apfelsine roh, oder in Scheiben geschnitten mit Zucker. — Der Baum hat glatte, grüne, ovale Blätter, und im Wachsthum viel ähnliches von den Adamsäpfeln, daher die Gärtner ihn Evaapfel zu nennen pflegen. — Die Blätter von dieser Sorte haben einen angenehmeren Geruch als bey der folgenden.

2) Die saure Tettine, Lima acris, Ferrar. 333. — Ist der vorstehenden fast in allen Stücken ähnlich, ausgenommen, daß der Saft sauer und die Frucht ein wenig dunkler von Farbe ist. Auch ist ihre Blume an der Außenseite röthlich, an der vorstehenden aber weiß, wie man denn überhaupt an allen Limonen das Merkmahl hat, daß die süßen weiße, und die sauren röthliche Blumen hervor bringen, wovon bloß die Bergamotte eine Ausnahme macht, die weiß blühet und doch einen sauren Saft hat. —

Die Ponzinen, Ponzinum Ferrar 289. sind von den Limien nicht genug unterschieden,

und gleichsam diejenigen Mittelsorten, welche die Gränzen zwischen den Lumien, den Citronaten und den Citronen zweifelhaft machen. Alle Ponzinen haben eine runde Frucht, welche aber vorne mehr verlängert und spitzer ist, als die vorigen Lumien; sie haben auch nichts bitteres in der Schale, sondern einen angenehmen aromatischen Geschmack. Die Früchte sind übrigens nicht so lang, und größer und dicker als an den Citronen, haben dabey einen mehr aromatischen Geruch, und kommen im übrigen den Citronen nahe, ausgenommen daß das Fleisch nicht so fest noch schmackhaft ist. Ihr Gebrauch ist vorzüglich zum Einmachen. Die vorzüglichsten von ihnen sind:

1) Die rothe Ponzine, Limon ponzinus rubens, Ferrar. 293. — Treibt große rothe Schüsse, welche gerade in die Höhe stehen. Hat eine ins eyförmige fallende Frucht, welche Anfangs roth ist. Der Baum sieht wie eine Citronate aus; das süße Fleisch aber fehlt.

2) Die neapolitanische Ponzine, Limon ponzinus in hortis Matthæjorum, Ferrar. 295. — Ist runder als die vorige.

3) Die paduanische Ponzine, Ponzino regino da Padua, Volk. II. 129. Limon Ponzinus chalcedonicus, Ferrar. 297. — Hat eine längliche, vorne stumpfe Frucht mit vielem Fleische, auswendig höckerig.

4) Die wohlriechende Ponzine, Ponzino Ligusticus, Ferrar. 289. — Hat angenehmes Fleisch, die Frucht fällt etwas ins runde.

dem Zucker gemäßigt, und durch das aromatische der Schalen gewürzt wird.

Von der Fortpflanzung der Limonenbäume und ihrer weiteren Behandlung, so wohl im Sommer als im Winter darf hier nicht besonders gehandelt werden, da hiervon im allgemeinen eben das gilt, was schon im Art. *Aurantium* Th. 3. S. 100—122 vorkommt. Ich bemerke daher nur, daß die gemeinen Limonenbäume etwas dauerhafter sind, als die Pomeranzen, bey uns auch besser reife Früchte bringen als diese, und mehr frische Luft im Winter haben wollen. Man stellt sie deshalb nahe an den Thüren oder Fenstern des Gewächshauses, und da sie stärkere Schossen treiben, so wollen sie auch mehr Wasser als die Pomeranzenbäume haben. Was aber die zärteren Sorten betrifft, so müssen sie auch etwas sorgfältiger behandelt werden, sonst fällt im Winter die Frucht ab.

Auch in Ansehung der Literatur über diesen Gegenstand muß ich nach dem Art. *Aurantium* verweisen, weil da schon die vorzüglichsten Werke genannt sind, und seitdem wenig von Bedeutung herausgekommen ist. Volkameri Hesperides ist das Hauptbuch, nächst diesem Ferrarii Hesperides. Beyde Werke sind aber etwas selten.

Limones pusilli, s. einblättrige Limonelle, oben S. 174.

Limonia, darunter versteht man theils Malus Limonia Bauh., welches der gemeine Limonenbaum, oder auch der allgemeine Nahme für alles was Limonie heißt, ist; theils ist es die linnéische Gattung Limonia, von der man im Art. Limonelle Nachricht findet.

Li-

Limoniades, Limoniates, Limoniantes ist ein unbekannter Edelstein der Alten, dessen Plinius Histor. nat. Lib. 37. Cap. X. erwähnt, und welches wahrscheinlich der Smaragd seyn soll. Diese Vermuthung gründet sich darauf, weil man den Nahmen von λειμων, Wiese, herleitet, und daraus auf die grüne Farbe des Steins schließt.

Limoniantes, s. das vorstehende.

Limonialtrum, ist ein Synonym der dickblättrigen Grasnelke. Man sehe übrigens Limonienkraut.

Limoniates, s. Limoniades.

Limonie, s. Limone und Limonenbaum. Da ich von der Benutzung der Limonen, und den Zubereitungen aus ihnen, aber nur erst sehr wenig angeführt habe: so will ich in verschiedenen Artikel das vorzüglichste, was davon bekannt ist, folgen lassen. Es muß nur bemerkt werden, daß hier von den eigentlich so genannten Limonen oder Limonien, wovon der Artikel Limonenbaum handelt, und zwar von den sauersaftigen die Rede ist, und nicht von den Limonellen, worüber man diesen Artikel, oben, S. 173. nachsehen kann. Daß ich hier Limonie schreibe, geschieht deshalb, weil in allen Koch- und Haushaltungsbüchern dieser Nahme der angenommene ist.

Ueberhaupt genommen gebraucht man die limonien eben so vielfältig, als die Citronen, und thut sie an Fleisch, Fische, Pasteten und andere Speisen. Der Saft wird auf allerley Gebratenes gedrückt, und gibt demselben einen angenehmen Geschmack; die Blüthen streut man

macht eine Brühe von Limonienſaft, Zucker und Wein darauf.

Die Limonien werden auch auf nachſtehende Art mit Zucker eingemacht. Man nimmt ſchöne friſche Limonien, die nicht ſehr hart an den Schalen ſind, und ſchneidet ſie nach der Länge, ſpaltenweiſe, wie man die Melonen ſchneidet, doch nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weiße Fleiſch, noch das darunter befindliche Mark mit dem Safte verſehret werde, ſondern die Schale gleichwohl rings um an den Limonien bleibe. Hierauf weicht man ſie acht oder neun Tage in friſches Waſſer, gibt ihnen aber alle Tage friſches; hernach läßt man ſie in Waſſer einen guten ſtarken Sud thun, nimmt ſie, wenn ſie wohl geſotten ſind, wieder heraus, legt ſie auf ein ſauberes Tuch oder Sieb, läutert hiernächſt den benöthigten Zucker, davon man auf 3 Limonien 1 ℔ rechnet, ſiedet den Zucker dünn wie Waſſer, legt die Limonien hinein, und läßt ſie mit aufſieden; darauf thut man die Limonien heraus, und in ein ſauberes Glas oder einen Topf, läßt den Julep oder dünnen Zuckergallert kalt werden, und gießt ihn darauf. Ueber den andern oder dritten Tag ſiedet man dieſen Gallert wieder, und das thut man zu unterſchiedlichen Mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr ſieden, ſondern darüber ſtehen laſſen darf.

Will man trocken eingemachte Limonien haben, ſo ſchneidet man in jede, wenn ſie noch friſch ſind, der länge nach ein Ritzchen hinein, wirft ſie in friſches Waſſer, und läßt ſie nachgehends in einem Keſſel mit friſchem Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie etwas weich geworden ſind.

Wenn

Wenn sie sich mit einer Stecknadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, legt sie in frisches Wasser, läßt sie drey oder vier Tage darin liegen, und gibt ihnen alle Tage drey Mahl frisches Wasser. Nach diesem sucht man durch den geschnittenen Spalt das Mark sammt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe; oder man zerschneidet sie in halbe oder vier Theile, und wirft sie wieder in frisches Wasser, und läßt sie noch einen Tag oder eine Nacht darin. Hernach thut man so viel Zucker in einen Kessel, als man, die limonien darin zu sieden, nöthig hat, gießt etwas Wasser darauf, daß es schmelze, setzt ihn hernach aufs Feuer, und läßt ihn eine Viertelstunde sieden, schäumt ihn rein, nimmt sodann den Kessel vom Feuer, legt die limonien, von welchen man vorher das Wasser rein abtriefen lassen muß, in den Zucker, und läßt es eine Viertelstunde mit einander sieden. Alsdann nimmt man den Kessel wieder vom Feuer, und läßt ihn eine Stunde oder 1½ stehen, taucht aber die limonien unterdessen immer unter; darauf setzt man sie wieder aufs Feuer und läßt sie, wenn sie eine Viertelstunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie gemeldet ist. Wenn sie auf diese Art nun 5 oder 6 Mahl ab- und übergesetzt worden sind, so nimmt man zuletzt die limonien, wenn sie ein wenig abgekühlt, heraus, und legt sie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie auf solchem nach und nach trocken werden.

Nach einer andern Methode verfährt man damit eben so, wie es Th. 8. S. 160. von Citronen gezeigt ist.

Limonien einzupöckeln oder einzusalzen, wird auf folgende Art gemacht. Wenn man sie in gute Gebinde oder Fässer von Eichenholz gethan hat, gießt man Seewasser darauf, bis das Faß voll ist, und läßt es 24 Stunden darin; hernach gießt man es ab und wieder frisches darauf. In drey oder vier Tagen nach diesem Verfahren läßt man das Wasser immer 48 Stunden in den Gebinden, und fährt auf denselben Fuß bis 40 Tage nach dem ersten Einlegen fort. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man das Seewasser bis auf etwas ab, und salzt die Waare ein. Wenn das geschehen ist, können sie verfahren werden. Zu dieser Behandlung wählt man am liebsten die dickern aber runderen Cedraten (s. Th. 8. S. 159.). Die aus Spanien, Portugal und Italien kömmen, werden bey Orhöften und halben Orhöftgebinden verkauft. Die sicilianischen sind in Fässern von 6 Salmen. Die Seestädte in Deutschland und andern nördlichen ländern gebrauchen davon eine große Menge für ihre Küchen.

Limonienhändler, der, im Plur. wie im Sing. heißen in den Seestädten diejenigen, die mit Pomeranzen, Citronen ꝛc. ꝛc. in Menge handeln.

Limonienkäse, man scheidet die Limonien bis auf das Saure, übersiedet sie, daß sie weich werden, zerhackt sie ganz klein, sodann siedet man auch geschälte Quitten, und schneidet sie bis auf das Steinichte. Von diesen Quitten nimmt man ein Pfund auf eine halbe Limonie, mischt noch so viel fein gestoßenen Zucker darunter, als man es süß haben will, und siedet es in einer messingenen Pfanne so lange, bis man sieht, daß es gallertähnlich wird, und gestehen will, da man es

denn

denn in Formen thut, welche die Gestalt eines Käses haben.

Limonienkraut, der Nahme von Statice Limonium Linn. Von diesem nützlichen Kraute hätte im Art. Grasnelke, welches der Nahme für Statice ist, gehandelt werden können.

Limonien lange aufzubewahren. Man besticht die Limonien über und über mit einer groben Nadel oder mit einem kleinen Pfrieme, und gießt zehn Tage nach einander täglich frisches Wasser darüber; hernach brühet man sie mit Wasser, daß sie etwas weich werden, und legt sie aus dem Sude sogleich in frisches Wasser, nimmt sie wieder heraus, trocknet sie, und legt sie in einen Topf, oder weites Glas, und gießt halb Essig und halb Salzwasser daran. Alsdann sind sie fertig.

Limonien-Marcipan. Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln klein, läßt sodann ¾ ℔ Zukker so lange sieden, bis er sich in lange Faden ziehen läßt, hebt ihn vom Feuer ab, und thut die Mandeln darein; hernach nimmt man ein halb Pfund eingemachte Limonien, seihet den Saft davon ab, stößt sie klein, mischt sie unter die Mandeln, setzt dieses alles wieder übers Feuer, und rührt so lange darin, bis es nicht mehr anhängt; man gibt aber sorgfältig Achtung, daß es nicht anbrennt. Alsdann macht man beliebige Formen von weißem Papier, füllt die Masse darein, und backt es in einer Tortenpfanne. Wenn es kalt ist, macht man ein Eis darüber, und läßt es allmählig trocknen.

Limonienöhl, das wesentliche Limonien- so wie auch Pomeranzen- und Citronenöhl erhält

man.

man in den Ländern, wo dieſe Früchte häufig wachſen, durch das Auspreſſen. Man ſchneidet deshalb die Rinde derſelben in dünne Scheiben, und drückt dieſelben gegen eine in einem Glaſe oder Porcellangefäße aufgerichtete Glastafel, da denn das in den kleinen Bläschen der Rinde ſitzende Oehl längs dieſer Tafel herab in das Gefäß fließt, und ſich darin ſammelt; dieſe weſentlichen ausgepreßten Oehle ſind weit annehmlicher, als die aus dieſen Schalen deſtillirten Oehle zu ſeyn pflegen.

Limonienſaft. Man ſchneidet die gelben Schalen von den limonien dünne und ſtückweiſe ab, thut ſie in ein Glas, und ſetzt ſie in den Keller, drückt hernach auch den Saft in ein Glas, ſetzt es wohl verdeckt an einen ruhigen Ort, läßt es drey Tage ſtehen, damit er ſich ſetzt; hernach ſeihet und gießt man ihn einige Mahle durch einen wollenen Sack, daß er recht klar wird. Darauf gießt man ihn in das andere Glas über die Schalen, läßt es alſo einen oder zwey Tage beyſammen ſtehen, ſeihet den Saft wieder durch ein Tuch, drückt die Schalen aus, und läßt alsdann den Saft noch etliche Mahle durch einen wollenen Sack laufen, damit er recht klar wird. — Zu einem Pfunde von dieſem Safte nimmt man 1½ ℔ geſtoßenen Zucker, gießt den Saft über den Zucker in einen töpfernen Tiegel, ſetzt es auf ein Kohlenfeuer, und läßt es alſo ſtehen, bis der Zucker ganz zergangen iſt, daß er nicht ſiedet, und rührt es bisweilen mit einem hölzernen Löffel auf. Mit Silber oder mit einem anderen Metalle darf man nicht hinein greifen. Hernach nimmt man den Saft wieder vom Feuer, und ſeihet ihn, wenn er kalt iſt, durch ein dickes

Tuch

Tuch in ein Glas, welches man aber wohl zubinden und verwahren muß. Man versetzt diesen Saft auch wohl zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellt ihn in kleinen Flaschen an die Sonne. Wenn man den Limonensaft ohne Feuer bereiten will, pflegt man auf 1 ℔ Saft 2 ℔ Zukker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glase an die Sonne zu stellen.

Der auf eine von diesen beyden Arten zubereitete Saft dient besonders dazu, in Fiebern den Durst und die Hitze zu stillen; dagegen der rohe Saft aus den sauren Limonen, wenn er in Menge genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er zu viele Schärfe bey sich führt. Der letztere wird übrigens in großer Menge aus Spanien und der Türkey gebracht, und vorzüglich zur Färberey gebraucht. — Der aus unreifen Limonien gepreßte Saft auf 3 Loth mit Malvasier getrunken, soll die Nierensteine abtreiben und die Würmer tödten. Aeußerlich hat man ihn gegen die Krätze gebraucht, welches aber etwas gefährlich ist, wenn man dabey keine zweckmäßige innerliche Mittel anwendet; auch beitzt man Warzen damit weg. Tintenflecke in Leinwand kann man mit Limonensaft über einem gelinden Kohlenfeuer wegbringen. Einige Leute waschen sich auch zuweilen mit Limonensaft und etwas Salz die Hände, um die Haut zart und weiß zu machen. Man muß dann aber die Hände nicht abtrocknen, sondern sie von selbst trocknen lassen.

Limonien-Sauce, s. Limonienbrühe, oben, S. 199.

Limonienschalen kann man auf folgende Art einmachen. Man nimmt schöne glatte Limonien, die keine

Mahle haben, schneidet sie halb von einander, nimmt das Saftige heraus, doch so, daß man die Schalen nicht zerreißt, sieden diese in Wasser hernach so lange, bis das Weiße inwendig weich geworden, und es sich mit einem löffel heraus nehmen oder schaben läßt, so daß die gelbe Schale schön durchscheinend wird. Hernach läutert man feinen Zucker, läßt denselben honigdick sieden, und gießt ihn warm, aber nicht zu heiß darüber, so daß er darüber weggehet. Wenn er wäßrig wird, muß man ihn wieder sieden; es darf aber über zwey Mahl nicht geschehen; man muß ihn auch nicht zu stark sieden, weil sie sich gern kandiren. Wenn man will, kann man die Schalen auch länglich schneiden, und also einmachen.

Nach einer anderen Methode macht man die Limonienschalen auch eben so ein wie die Pomeranzenschalen. S. Th. 3. S. 134.

Die limonienschalen geben übrigens, wenn der Saft ausgedrückt ist, wenn sie auch schon faul sind, mit Kesselruß vermischt, dem damit geriebenen Leder oder den Schuhen einen überaus schönen Glanz, als ob sie neu wären. Auch sollen Limonien- und Pomeranzenschalen eine Handvoll, mit 2 Loth Gewürznelken und Zimmt, verdorbenen Wein wieder gut machen, wenn man dieses alles 4 Wochen in demselben läßt.

Limonienscheiben. Von limonienschalen macht man zuweilen einen Salat. Man schält nähmlich die Limonien, schneidet sie in dünne Scheiben, und streuet Zucker darauf.

Limonensyrupp, franz. Syrop de Limon, ist eben so viel als Citronensyrupp, s. Th. 8. S. 178.

178. Bey den Specerey-Händlern wird er nur schlechtweg Citronensyrupp genannt, die Apotheker verkaufen ihn aber unter dem Nahmen Limoniensyrupp.

Limonier, s. Deichselpferd, Th. 9. S. 82.

Limonium, mit diesem Nahmen belegten die älteren Botanisten nicht bloß das Limonienkraut, (siehe dieses) sondern auch die ganze Gattung Statice. Nach linné ist Limonium bloß ein Trivial-Nahme des genannten limonienkrauts geblieben.

Limonnade, s. Limonade, oben, S. 166.

Limonnadier, s. Limonadier, oben, S. 172.

Limonnier, s. Limonier.

Limonprutti-Oehl, finde ich in einem alten medicinischen Lexicon angegeben. Es muß wahrscheinlich ein Oehl seyn, das so, wie das wesentliche Limonien- oder Citronenöhl aus den Schalen einer Peretta, s. oben, S. 187. ꝛc. ꝛc. gepreßt wird, wenn es anders nicht noch eine eigne Varietät gibt, die Prutti heißt.

Limont, ein kleiner Ort in Auvergne von 112 Feuerstellen. Er liegt auf einer Anhöhe nahe am linken Ufer der Allier, und es wohnen hier viele Schiffer, welche Steinkohlen, Aepfel, Getreide und andere Waaren auf der Allier theils nach Paris, theils nach Orleans fahren.

Limosa, eine kleine Insel im mittelländischen Meere an der afrikanischen Küste, die sonst den Malteserrittern gehörte.

Limosella, s. Sumpfkraut.

Limoſin oder **Limouſin**, (lat. Lemovices. Lemovicenſis Tractus) vormahlige Provinz und General-Gouvernement, wovon die Hauptſtadt Limoges iſt, liegt zwiſchen der Marche, Quercy, Auvergne, Perigord, und Poitou, und hat einen Flächenraum von 330 franz. oder $118\frac{4}{3}$ geographiſchen □Meilen. Der Boden iſt theils bergig, theils ſandig, überhaupt nicht ſehr fruchtbar, ob er gleich ziemlich wohl bewäſſert iſt. Die vorzüglichſten Flüſſe ſind: die Vienne, Vezere, Dordogne, Brianze, Glane, Gartempe und Ille. Die Landſchaft wird in Ober- und Nieder-limoſin abgetheilt. Jenes iſt der nördliche, dieſes der ſüdliche Theil der Provinz.

In Ober-limoſin iſt das Klima mehr kalt als warm; ja es iſt ſo gar kälter als das von Paris, ob es gleich viel weiter gegen Süden liegt, welches von den vielen Bergen herrühret, wovon jedoch keiner beträchtlich iſt. Nieder-limoſin iſt weit gemäßigter, und an der Gränze von Languedoc ſo gar heiß. Dieſe Provinz leidet mehr vom Regen als von der Dürre; und ſeitdem der Canal von Languedoc gegraben worden iſt, ſoll es hier mehr als ſonſt regnen.

Im Durchſchnitt iſt der Boden mager, leicht, doch etwas thonartig; an einigen Orten auch ſandig und ſteinig. Er bringt wenig Weitzen, aber deſto mehr Rocken und Buchweitzen. Der häufig fallende Reif verdirbt oft aber die ganze Ernte, und was dieſem entgeht, verdirbt der Hagel. Dieſes macht, daß die hieſigen Einwohner gewöhnlich ärmer ſind, als in den übrigen Provinzen; ein großer Theil von ihnen verläßt daher ſeinen Wohnort, um ſich anders wo den nöthigen Unterhalt zu erwerben. Hauptſächlich gehen ſie nach

Pa-

Paris und in die daſigen Gegenden, wo man ſie wegen ihrer Treue und Arbeitſamkeit gern allen andern vorzieht, wodurch aber dem Lande viele Arbeiter entzogen werden.

Ober-limoſin bringt wenig und meiſtens nur leichten Wein hervor; in Nieder-limoſin hingegen wachſen ſehr gute Weine, z. B. Saillant, Glandiers, Alloſat, Routezat, Puydarnac u. ſ. w. Jedoch reicht der Ertrag für dieſe Provinz nicht aus, und es muß noch Wein aus andern Gegenden eingeführt werden. Die Einwohner müſſen ſich überhaupt mehr auf ihre Induſtrie, Arbeitſamkeit und Fleiß, auf ihren Handel und ihre Märkte als den Ertrag ihres Bodens verlaſſen.

Der größte Theil von limoſin iſt gut mit Holz verſehen. Das meiſte Holz ſind Caſtanienbäume, deren Früchte den Einwohnern, zum Theil wenigſtens, die Unfruchtbarkeit des Bodens erſetzen. Viehweiden hat limoſin ſehr vortreffliche und viel Heu; ſeit 1765 hat man auch angefangen, andere Futterkräuter einzuführen. Hier und da werden Mandeln, Feigen und Orangen; auch gutes Gemüſe gepflanzt. An Wildpret und Fiſchen iſt kein Mangel.

Von den Bergwerken ſehe man den Artikel **Limoges**, die Generalität. Außer den daſelbſt genannten Gegenſtänden des Handels werden hauptſächlich auch Ochſen ausgeführt. Die hieſigen Pferde, ein anderer Handelsgegenſtand, ſind zum Theil an Güte den Spaniſchen gleich; ſie ſind gewöhnlich erſt in ihrem 6ten oder 7ten Jahre zum Reiten zu gebrauchen, werden aber deſto älter. Endlich werden auch noch Eſel und Maulthiere gezogen.

Limpf, der, des —es, im Plur. die —e, ein nur in dem Forstwesen, wenigstens einiger Gegenden übliches Wort. Es bedeutet 1) den Gipfel, das oberste Ende eines Baums, welches mit zu dem Afterschlage gerechnet wird. 2) Auch das alle Jahre an dem Baume neugewachsene Holz, welches von andern dagegen der Trieb oder der May genannt wird. — Dieses Wort scheint mit dem schwed. Lima, Zweig, verwandt zu seyn.

Limphatique, s. lymphatisch.

Limpide, heißt hell, klar, wenn von Wein, Wasser ꝛc. ꝛc. die Rede ist.

Limpion, eine kleine Rolle Taback zum Käuen, welche auch Reiniger genannt wird, weil das Käuen des Tabacks die Zähne reinigen soll. S. im Art. Lima 4. oben, S. 124.

Limpo, ein Hafen an der chinesischen Küste, von wo des Jahrs einige Junken mit Porcellan, seidenen und baumwollenen Zeugen ꝛc. ꝛc. nach Batavia und anderen sonst den Holländern gehörigen Plätzen gehen und dafür ostindische und europäische Waaren mit zurück bringen.

Limpurg, eine Grafschaft auf der Gränze zwischen Franken und Schwaben um den Fluß Kocher, die zwar zum fränkischen Kreise steuert, und daselbst Sitz und Stimme hat, aber ganz in Schwaben liegt, und auch großentheils schwäbischen Besitzern gehört. Sie gränzt gegen Mitternacht an das hallische Gebiet und die Probstey Ellwangen, gegen Abend an Wirtemberg, gegen Mittag an das Gmündter Gebiet, gegen Morgen an Ellwangen. Ihre größte Ausdehnung *in der Länge* ist 4 Meilen, in der Breite 3—4 Mei-

Meilen. Die Menschenzahl beträgt 14—15000 Seelen.

Diese Grafschaft ist unter viele Besitzer getheilt. Ohne die Grafschaft Limpurg-Speckfeld, die ganz in Franken liegt, hierher zu rechnen, zerfällt die in Schwaben liegende Grafschaft in zwey Haupttheile Limpurg-Gaildorf und Limpurg-Schmiedefeld. Der erstere ist wieder in den Wurmbrandschen und Assenheimischen Theil getheilt. Der Wurmbrandsche gehört an Wirtemberg, und dem Fürsten von Leiningen. Der Assenheimsche hat vier Herren. Limpurg-Schmiedefeld theilt sich in fünf Unterabtheilungen, deren Besitzer alle den Nahmen Limpurg-Sontheim führen, und sich durch die Zusätze, Obersontheim, Michelbach, Gaildorf, Schmiedefeld, und Gröningen von einander unterscheiden.

Das Land ist sehr bergig und mit vielen Tannenwäldern bedeckt. Die Thäler haben gute Viehweiden, weshalb die Viehzucht und der Holzhandel die besten Nahrungsquellen der Einwohner sind. Der Ackerbau ist in den mehrsten Gegenden nicht ergiebig, und den Weinbau hat man großentheils wieder aufgegeben. Bey Gaildorf, dem Städtchen des Landes, sind Vitriol- und Alaungruben, bey Mittelbronn findet man Steinkohlen, und Salpeter wird an mehreren Orten gegraben.

Die Einwohner sind der evangelischen Lehre zugethan, und beschäftigen sich außer dem Feldbaue und der Viehzucht auch mit der Verfertigung von allerley Holzarbeiten, als Küchengeschirre, Teller, Löffel, Kübel, Siebe ꝛc. ꝛc. oder mit Flachs- und Baumwollespinnen.

Linares, dieſen Nahmen führt auch ein kleines Herzogthum, das aus einigen Gütern beſteht, die in Portugal liegen, welches aber ein ſpaniſches Grandat iſt.

Linaria, ſ. **Leinkraut**, Th. 76. S. 368. *)

Linaria, war vordem auch ein Gattungsnahme der **Häuflinge**, ſ. Th. 20. S. 687. Jetzt iſt beſonders noch das **Zitrinchen** Fringilla Linaria L. unter dieſem Nahmen bekannt, ein Vogel, der in den Sümpfen von Grönland und Lappland niſtet, und nur in kalten Wintern nach Deutſchland kommt. Die Flügel und Schwanzfedern deſſelben ſind braun mit einem ſchmutzig gelben Rande, und auf den Flügeln findet ſich ein weißer Strich. Die Füße ſind bräunlich. Sein Geſang iſt Pivit, Pivit! — Das Weibchen hat eine blaßrothe Scheitel, und die Bruſt iſt bräunlich gelb. **)

Linas, ein Marktflecken von 218 Feuerſtellen in Hureprix, jetzt im Departement der Seine und Oiſe. Er macht gleichſam die Vorſtadt von Montlhery aus, unterhalb welcher er an dem kleinen Flüßchen Salmonville liegt, und ſich nicht weit davon in der Orga verliert. Er hatte ehemahls eine Collegiat-Kirche, deren Kapitel aus zwey Gerichtsbarkeiten beſtand, dem Dechanat und der Chantrerie; ihre Canonici hatten ein jährliches

*) Die Gattung Antirrhinum, wofür man im Deutſchen den Nahmen Löwenmaul hat, iſt in der Encyklopädie in drey Artikel vertheilt, nähmlich Antirrhinum, Alsrina und Leinkraut.

**) Handbuch zur ſyſtematiſchen Kenntniß der Mecklenburgſchen Land- und Waſſervögel, von A. C. Siemſſen, Roſtock 1794. S. 121. 122.

ches Einkommen von 3000 liv. unter sich zu theilen.

Linato, ein Flecken und prächtiges Lustschloß des Grafen v. Borromäo, 3 Stunden von Mailand.

Linbaum, s. Acer Platanoides Linn. Th. 1. S. 242—243.

Lincelles, in Flandern, jetzt im Departement des Norden. Besteht eigentlich aus zwey Dörfern, die nicht weit von einander liegen, zwischen den Städten Warneton, Menin und Lille. Das erstere heißt eigentlich Lincelles empire, und hat 202 Feuerstellen; das andere Lincelles chatellenie, und zählt 350 Feuerstellen.

1. **Lincoln**, lat. Lincolnia oder Lindum Colonia, die Hauptstadt mit einem Schlosse am Flusse Witham in der unten folgenden Landschaft Lincolnshire in England. Sie schickt zwey Deputirte zum Parlament, und ist der Sitz eines Bischofs. Vor diesem war sie die Hauptstadt in Mercia und viel wohlhabender als jetzt, weil sie die Niederlage des Tuch- und Wollhandels von vier benachbarten Grafschaften war, und hatte 52 Kirchen. Nachdem sich dieser Handel aber weggezogen, ist sie herunter gekommen, und hat nur 15 Kirchspiele mehr. Allenthalben sieht man Ruinen alter Klöster. Die Bogen und Gewölber derselben sind in Schuppen, Scheunen, Ställe und manche gar in Schweinsställe verwandelt. Doch fangen jetzt einige Arten von Gewerbe wieder an zu blühen. Die Kirchen sind alle schlecht, als ob sie mit Fleiß so gebaut wären, um die schöne Kathedralkirche desto mehr zu heben. Die Lage der Stadt ist aber sehr schön, nähmlich am Abhange eines steilen Hügels,

womit ſich der hohe Strich der ſogenannten Nordheyde endigt, und zieht ſich in das Thal hinab, wodurch die Witham fließt; und jenſeit derſelben erhebet ſich die Südheyde wieder. Der Theil der Stadt, welcher in der Ebene liegt, wird zuweilen aber von dem Fluſſe Witham überſchwemmt. In dieſem Theile wird der Markt gehalten, und zwar in einer unbequemen engen Gaſſe. Das mehrſte Gewerbe wird ſonſt in dem einem, am Abhange liegenden Theile gehalten, von wo die Communication mit der untern Stadt aber etwas unbequem iſt, beſonders für die Fuhrwerke. Der Fluß Witham iſt ſo überbauet und überwölbet, daß man nichts von ihm ſieht. Aus dieſem Fluſſe iſt ein Canal in die Trente geführt, welcher Foſſedyke heißt, und wegen der Fahrt und des Handels von großem Nutzen iſt. Wenn man die Stadt von dem Thurm der Kathedralkirche betrachtet, ſo ſcheint ſie aus fünf kleineren zuſammen geſetzt zu ſeyn.

Dieſe Kathedralkirche iſt überhaupt ein prächtiges Gebäude, und nach der zu York die größte in England. Sie hat eine ſehr vortheilhafte Lage auf einer Anhöhe, ſo daß man die Spitze in fünf bis ſechs Grafſchaften ſieht. Die Glocke, welche die ſchönſte im Reiche iſt, wiegt beynahe 10000 ℔, und hat 32 Fuß 8 Zoll im Umfange. Sie ward vormahls dem Thomas Becket, Erzbiſchof zu Canterbury geweyhet, und hieß Tom von Lincoln; daher ſagt man noch im Sprichwort: ſo laut als Tom von Lincoln. Der mittelſte viereckige Thurm iſt der höchſte in England, obgleich die Spitze nicht einmahl mehr darauf ſteht. Jetzt ſtehen nur vier kleine Thürmchen darauf, auf jeder Ecke einer. Die Kirche hat

ein

ein doppeltes Kreuß, und zwey große Eingänge auf der Westseite. Die noch vorhandenen Klöster sind schön, und die bey der Kirche aufbewahrte Bibliothek hat gute Handschriften.

Der bischöfliche Pallast, welcher der Kirche in Ansehung der Größe und Pracht gleich kam, liegt auf der Südseite. Er ward in dem bürgerlichen Kriege zerstört, könnte aber ohne sehr große Kosten wieder hergestellt werden, da noch vieles Gemäuer und der ganze Eingang steht. Die Küche dieses Pallastes hatte allein sieben Rauchfänge.— Der Bischof hat gegen 2000 Pf. Sterl. (14000 Rthlr.) Einkünfte.

Man findet in Lincoln noch verschiedene Ueberbleibsel von Mauern und Gebäuden, die die Römer aufführten: z. B. das nördliche Thor, Newport genannt, ist noch ganz stehen geblieben, und das am besten erhaltene Stück alter Baukunst in England. Es besteht aus einem halben Cirkel von Steinen, die ohne Mörtel auf einander gelegt sind, und nur durch ihre keilförmige Gestalt zusammen halten. Der Bogen hält 16 Fuß im Durchmesser. Ostwärts von diesem Thore steht noch ein Stück der römischen Stadtmauer, von Steinen, die mit einem sehr festen Mörtel verbunden sind. Bey einer andern alten Mauer daselbst sind die Steine und Ziegel wechselsweise gelegt.

D. J. J. Volkmanns neueste Reisen durch England. III. S. 360.

2. **Lincoln**, eine Grafschaft im Staate von Massachusetts oder eigentlich in dem nördlichen Theile von Massachusetts, welcher jetzt Maine heißt, in Nordamerika, die im Jahre 1660 errichtet wor-

de, und damahls alles Land begriff, das zwischen dem Kennebecfluſſe und Neuſchottland liegt. Da dieſer groſſe District der vielen Unruhen ungeachtet, denen er in den Kriegen mit Frankreich und ſonſt ausgeſetzt war, *) gleichwohl an Bevölkerung ſehr zugenommen hatte, ſo wurde er in den neueren Zeiten in 3 Diſtricte getheilt, und im Jahre 1789 wurden ſchon wieder zwey neue Grafſchaften Hancock und Waſhington davon abgeſondert, die über 12000 Einwohner bekamen. Lincoln ſelbſt behielte nach dieſer neuen Eintheilung bey der letzten Zählung 1790 eine Volksmenge von 29,962 Seelen, und an Ausdehnung eine Länge von 44, eine faſt parallele Breite von 9 geographiſchen Meilen, und, wie es ſich nach einem ungefähren Ueberſchlage nach der Charte von Maine von 1798 **) ergibt, einen Flächenraum von etwa 288 geogr. □Meilen, und dieſes zwiſchen dem 69 bis etwas über den 70ſten Grad weſtl. Länge, und dem 43° 50′ bis 46° 50′ nördlicher Breite. Nach ihrem jetzigen Umfange wird dieſe Grafſchaft Lincoln in Weſten vom Sagadahoc und dem Ausfluſſe des Kennebeck begränzt, und läuft immer neben der Grafſchaft Cumberland fort; in Oſten aber zieht ſich die Gränzlinie von der Küſte an zuerſt am St. Georgsfluſſe und dem Fuße der Madumbedéag-Berge hin, ſo dann in einiger Entfernung um die Belfaſt-Bai, d. i. den innern Theil der Penobſcot-Bai herum, bis an den Fluß dieſes Nah-

*) Man ſehe unter andern C. D. Ebelings Erdbeſchreibung und Geſchichte von Amerika I. Band. 1793. S. 510. ꝛc. ꝛc.

**) Entworfen von Sotzmann und im Verlage bey C. E. Bohn in Hamburg.

Nahmens, der von da an bis zu seinem nördlichen Ursprunge die Scheidung von der Grafschaft Hancock macht. In Süden ist das atlantische Meer, und im Norden das Gebirge, die Landeshöhe, welches Lincoln von der Provinz Quebec scheidet.

Lincoln wird von den Fluß Kennebek in zwey fast gleiche Theile getheilt. Außer diesem Flusse, der etwa 8 — 10 geographische Meilen hinauf schiffbar ist, gibt es noch verschiedene Küstenflüsse, nähmlich den Sheepscut (lies Schihpskott) welcher etwa 6 Meilen hinauf schiffbar ist, den Damariscotta oder Damariscotti und Pemaquid, die aber wegen der Wasserfälle wenig zur Schifffahrt dienen. Zwischen den Mündungen der beyden ersten sind die schönen Baien Townshend und Winigance, und die große Broad-Bai, östlich von Pemaquid-Point, welche so, wie die Mündung des Sheepscut, auch größere Schiffe aufnehmen.

Landseen gibt es hier viele, besonders bey dem Ursprunge der großen Flüsse, oder in den Thälern, welche sie durchlaufen. Der vornehmste von den südlicher liegenden ist der Cobesticonti oder Cabesteontee (wie er auf der vorhin angeführten Charte heißt) welcher etwa 7 Meilen von der Küste entfernt ist. Der Sebaïm-See, nach andern Mousehead liegt in der Nähe der canadischen Gränze, und ist, so weit sein Umfang bis jetzt bekannt ist, 8—10 geograph. □Meilen groß, und voller Inseln. Sein Ausfluß ist aber der vielen Wasserfälle wegen nicht schiffbar.

In der Nähe der Küste ist das Land hügelig und uneben, wird dann höher und in Norden

den bergig. Die nach Canada hinstreichenden Bergreihen wenden sich jenseit des Kennebek mehr nach Ost-Nord-Osten, anstatt daß die südlichern auf beyden Seiten dieses Flusses eine mehr nördliche Richtung halten. Man findet verschiedene Mergelarten, Ziegelthon, Kalksteine und Sumpferz. Der Boden ist besonders am Kennebek fruchtbar, und zu allen Arten Getreide, Hanf und Flachs tauglich. Vorzüglich aber ist der Graswuchs herrlich. Auch gibt es allenthalben viele Arten wilder Futterkräuter, besonders eins, welches hier Browze heißt. Die Küstengegenden sind zwar minder fruchtbar, allein es gibt da so wohl Salzmarschen als schöne Wiesen, und das übrige land daselbst kann durch das im Ueberfluß vorhandene Meergras und das auf den Felsen wachsende, auch zur Seife brauchbare Salzkraut (hier Rock-weed genannt) sehr leicht gedüngt und verbessert werden.

Das Klima ist nicht strenger als im Innern des westlichen Theils von Massachusetts; die Küstengegenden aber sind starken Nebeln ausgesetzt. Die Wälder sind, je weiter man ins land kommt, desto dichter, doch ohne viel Buschwerk. Einige englische Meilen von der Küste gibt es große Striche mit Kieferwaldungen, welche besonders die größten Masten von der Weymouths-Kiefer geben. Auch wächst die Sprußefichte, die Schierlingstanne, und rothe Ceder häufig. Ferner der Buttermißbaum, weiße Eichen, Büchen, weiße Birken, und die so häufig zu einer unglaublichen Dicke wachsende Schwarzbirke, welche man zum Schiffbau so gut befunden hat, daß schon Schiffe davon nach Europa verkauft worden sind. Auch gibt es Felsenahorn, der zum

Zuk-

Zuckermachen benutzt wird. Der Vorrath von Bau- und Nutzholz war so groß, daß man in dem ganzen Umfange der ehemahligen Grafschaft Lincoln und Cumberland schon vor der Revolution an 200 Sägemühlen zählte. Der Holzhandel ist also der vornehmste Zweig des Gewerbes von Lincoln; der zweyte nicht minder wichtige, von der Natur bestimmt in diesem wiesenreichen Lande zu blühen, ist die Viehzucht, welche auch anfängt beträchtlich zu wachsen. Man hat schon große Rindviehherden, auch zieht man Schafe und einige Pferde. Der Viehbestand war im Jahre 1784 an 15700 Stück Rindvieh, und 1712 Pferde, ist jetzt aber schon merklich zahlreicher. Das Land ist am Kennebek zum Theil sehr gut angebaut. Es trägt vornähmlich Weitzen und Rocken; Mais hat bisher nicht recht gedeihen wollen. Im Jahre 1784 waren in dem dahmahligen Lincoln erst 845,773 acres angewiesen, und davon nur 45,803 unter Anbau.

Die Wälder sind reich an Elenthieren, virginischen Damhirschen ꝛc. ꝛc. Bieber sind auch ziemlich häufig. Wandertauben gibt es zu ihrer Zeit unsäglich viel. Giftige Thiere, und nahmentlich die Klapperschlange, werden hier immer mehr ausgerottet.

Die Fischerey ist auch ein sehr einträglicher Nahrungszweig. Man betreibt sie in kleinen mit 4 Mann besetzten Schalupen. Die See gibt viel Stockfische, Pollak, den gemeinen Kabeljau, auch viel Hummer und Muscheln; die Flüsse aber sonderlich Lachse, Aelse und Alewives in großer Menge.

Die innerliche Gemeinschaft vermittelst der großen Flüsse, welche nicht viel und nicht lange unterbrochen wird, (denn die fernesten Trageplätze sind nicht über 6 — 7 geogr. Meilen weit von einander), die oft und ziemlich tief eingeschnittene Küste, die guten Häfen, geben schöne Aussichten zu einem künftig hier blühenden Handel. Es gibt aber nur erst eine etwas gebahnte Landstraße, die sich an der Küste hinum windet. Noch kann der innerliche Handel nicht groß seyn, da die meisten Pflanzungen ganz neu sind, und man sich erst aus der Wildniß des Landes hervor arbeiten muß. Verschiedene Oerter an der Küste und den Hauptflüssen treiben jedoch schon einen nicht ganz unbedeutenden Seehandel, selbst nach Europa und Westindien. Die Pflanzörter, welche die Nantucketer am Sagadehok und Kennebek angelegt haben, senden ihr Fleisch, Getreide und Brennholz nach der Insel; auch werden viele Breter, Segelstangen, Stabholz, Tonnenreifen ꝛc. ꝛc. nach nordamerikanischen Orten ausgeführt. Zu Wiscosset ist schon einiger Schiffbau; und an vorzüglich guten Häfen fehlt es gar nicht, so wohl für größere Schiffe als Küstenfahrer.

Ein beträchtlicher Theil der neuen Anbauer ist noch nicht wohlhabend; dennoch hat der Anbau des Landes schnellen Fortgang, die Volkszahl vermehrt sich ungemein, und man findet in geringen Hütten von Baumstämmen große Familien von 8 bis 10 Personen, denen die anhaltende, jedoch nicht mühselige Arbeitsamkeit der Erwachsenen einen völlig hinlänglichen, gesunden Lebensunterhalt gibt. Sie leben vergnügt und glücklich von der Milch, Butter und dem Käse ihrer Herden, von ungesäuerten Kuchen, die sie aus Mais-

Mais- und Rockenmehl backen, und von dem frischen oder gesalzenen Fleische, welches ihnen die Kälber geben, die sie von Zeit zu Zeit in Gemeinschaft mit benachbarten Familien schlachten. Ihr Getränk ist Grog (Rum mit Wasser vermischt,) Spruße- oder Birkenbier, wie auch Thee, den sie von Boston und Salem erhalten. Ihr Haus- und Ackerbaugeräthe und einen Theil ihrer Kleidung, z. B. Schuhe ꝛc. ꝛc. verfertigen sie sich selbst. Ihre Kinder verheyrathen sich früh, und lassen sich in der Nähe des väterlichen Hauses nieder, woraus mit der Zeit Dörfer und ein mehr gesellschaftliches Leben entstehen werden. Der Charakter dieser Einwohner ist in allem Betrachte gut; sie leben unter sich freundschaftlich, sind friedlich, dienstfertig, gastfrey und fromm. Da es ihnen noch an Kirchen und Predigern fehlt, so halten die Hausväter in jeder Familie, besonders des Sonntags, ihre häuslichen Andachtsübungen in Gebeten und Vorlesung der Bibel. Im Jahr 1790 zählte man hier zwar 34 Gemeinen von Congregationalisten, allein 28 derselben ohne Prediger, so wie 3 unter 5 Baptistengemeinen, und 1 bischöfliche gleichfalls unbesetzt waren. Damahls gab das noch ungetheilte Lincoln 1064 L. 18 Sh. zur Staatstaxe. Es waren aber viele Neubauer auf gewisse Jahre von diesen Taxen befreyt. Nach der Theilung ernannte es mit Hancock und Washington gemeinschaftlich einen Senator, sandte für sich 11 Deputirten, und hatte 53 Friedensrichter, nebst einem Sherif mit 16 Untergeordneten.

Unter den 22 Ortschaften in Lincoln ist Pownallborough der Hauptort. Daselbst werden die Obergerichte im July und die beyden

Die innerliche Gemeinschaft vermittelst der großen Flüsse, welche nicht viel und nicht lange unterbrochen wird, (denn die fernesten Trageplätze sind nicht über 6 — 7 geogr. Meilen weit von einander), die oft und ziemlich tief eingeschnittene Küste, die guten Häfen, geben schöne Aussichten zu einem künftig hier blühenden Handel. Es gibt aber nur erst eine etwas gebahnte Landstraße, die sich an der Küste hinum windet. Noch kann der innerliche Handel nicht groß seyn, da die meisten Pflanzungen ganz neu sind, und man sich erst aus der Wildniß des Landes hervor arbeiten muß. Verschiedene Oerter an der Küste und den Hauptflüssen treiben jedoch schon einen nicht ganz unbedeutenden Seehandel, selbst nach Europa und Westindien. Die Pflanzörter, welche die Nantucketer am Sagadehok und Kennebek angelegt haben, senden ihr Fleisch, Getreide und Brennholz nach der Insel; auch werden viele Breter, Segelstangen, Stabholz, Tonnenreifen ꝛc. ꝛc. nach nordamerikanischen Orten ausgeführt. Zu Wiscosset ist schon einiger Schiffbau; und an vorzüglich guten Häfen fehlt es gar nicht, so wohl für größere Schiffe als Küstenfahrer.

Ein beträchtlicher Theil der neuen Anbauer ist noch nicht wohlhabend; dennoch hat der Anbau des landes schnellen Fortgang, die Volkszahl vermehrt sich ungemein, und man findet in geringen Hütten von Baumstämmen große Familien von 8 bis 10 Personen, denen die anhaltende, jedoch nicht mühselige Arbeitsamkeit der Erwachsenen einen völlig hinlänglichen, gesunden Lebensunterhalt gibt. Sie leben vergnügt und glücklich von der Milch, Butter und dem Käse ihrer Herden, von ungesäuerten Kuchen, die sie aus Mais-

Untergerichte im Junÿ gehalten. Letztere aber abwechselnd mit zwey anderen Orten. Diese zerstreute Ortschaft liegt am linken Ufer des Kennebek, etwa 6½ geogr. Meilen von der Mündung und auf dem landwege 39 geogr. Meilen von Boston. Hier sind zwey Gemeinen, deren eine bischöflich ist. Diese Ortschaft wurde im Jahr 1760 incorporirt, und im Jahr 1777 in den östlichen und nördlichen Bezirk abgetheilt. Ein Blockhaus diente noch im Jahr 1775 zur Beschützung des Orts.

Wiscosset, ein am Sheepscut auf einer Landspitze belegenes Dorf, wo Schiffswerfte sind. Der Ort hat schon ganz beträchtlichen auswärtigen Handel mit Boston und andern Häfen, auch nach Irland, Liverpool und Glasgow. Im Jahre 1792 liefen von hier nach letzter Stadt 5 Schiffe und eben so viel nach Dublin, sonderlich mit Stab- und anderem Holze aus.

Von den übrigen Ortschaften ist noch zu merken Bath, wo Schiffe gebaut werden, die mit Masten und anderem Bauholze beladen britische Häfen besuchen. Hollowel oder Hallowell, am Kennebek, 10 geogr. Meilen von der Mündung desselben, hat hübsche Häuser. Hier ist 1791 auch eine gelehrte Schule angelegt, welcher nördlich zwischen dem Kennebek und Penobscot ländereyen, 6 engl. Meilen im Quadrat, angewiesen sind. Das übrige sehe man in

E. D. Ebelings Erdbeschreibung und Geschichte von Amerika. I. Band. S. 510 – 523.

General Observations on the Climate, Soil and Value of the Counties Cumberland and Lincoln, in Independent Chronicle. Boston 1789. Nr. 1057 seq.

Pownall's Topogr. Descript. p. 22, seq.

Ma-

Major Meigs's Journal of Colonel Arnold's March to Canada in 1779. im Remembrancer. Vol. 3. p. 295.

Lincolnshire, eine Landschaft in England, die gegen Osten an die Nordsee, gegen Süden an Cambridge, Northampton und Rutland, gegen Westen an Nottingham und Leicester gränzt und gegen Norden durch den Meerbusen des Humberflusses von York getrennt wird. Man zählt 1 Stadt, nähmlich das oben S. 223. beschriebene Lincoln, 39 Marktflecken und 40590 Häuser darin. Sie gehört zu den größten Grafschaften, indem sie 180 engl. Meilen im Umfange hat, und wird daher in 3 Theile getheilt, nähmlich in Holland, welches den sumpfigen Theil gegen Südosten ausmacht, in Kesteven, oder den westlichen Theil, und in den nördlichen Theil Lindsey, welcher ungefähr so groß ist als die beyden übrigen. Die Landschaft schickt 2 Deputirten zum Parlament.

Die Natur hat gleichsam eine andere Eintheilung gemacht, und drey hohe Striche gebildet, zwischen welchen die Flüsse durchgehen. Die Südheyde (South heath) geht von Stamford gerade gegen Norden bis eine Meile vor Lincoln, um die Witham durchzulassen, hinter Lincoln fängt die Nordheyde an, und geht bis Winteringham an der Trent, so daß beyde zusammen die Grafschaft von Süden gegen Norden in zwey Theile theilen. Dieser Strich ist ungefähr 4 Meilen breit, und hat gegen Westen einen jähen Abhang, aber gegen Osten senkt er sich allmählich gegen die Sumpfgegenden (Fens). Auf der Südheyde liegen die Oerter meist oben auf dieser Höhe, aber auf der Nordheyde am Fuße

derselben. Der Boden auf diesem ganzen Striche ist steinig. Der dritte hohe Strich heißt the Woulds und geht von Spilsby etwa 10 Meilen Nordwärts von Boston bis nach Barton an der Humber.

Der Boden ist in Lincolnshire sehr verschieden, und nach diesem richtet sich auch die Landwirthschaft. Holland, welches wegen der Aehnlichkeit mit der vereinigten Provinz Holland so heißt, ist ein flaches mit Kanälen durchschnittenes und Ueberschwemmungen ausgesetztes Land. Viele Gräben sind schiffbar. Das Land ist weich, sumpfig, und hat viele Moräste, und folglich eine ungesunde und fieberhafte Luft, zumahl für Fremde. Dieser Strich geht von Wainfleet bis an die Insel Ely. Kesteven ist fruchtbar, und den Nebeln von den Sümpfen nicht so sehr unterworfen. Lindsey ist durchgängig fruchtbar und gesund. Im Ganzen genommen ist die Landschaft ungemein fruchtbar, aber eine jede Gegend auf eine andere Art. Die beyden letzten Theile sind hauptsächlich fürs Getreide; Holland hingegen bauet viel Raps (Coleseed, Brassica campestris Linn.) und hat herrliche Weiden für Schafe und Rindvieh. Die Ochsen sind sehr groß, und werden, wenn sie fett sind, nach London getrieben. Die besten Pippings-Aepfel von ganz England wachsen hier. Ueberdieß gibt es noch einen vortrefflichen Strich Landes, der längs dem Flusse der Woulds oder der Seeküste von Wainfleet bis Barton geht. Er ist ungefähr 10 Meilen breit, läuft aber gegen Barton schmahler zu: man nennt ihn das Marschland, weil er nach und nach von der See angeschwemmt und eingedämmt ist. In diesen Dämmen sind kleine Schleusen, die

die man hier Goats nennt, mit doppelten Thüren, die sich bey der Ebbe von selbst öffnen, damit das Wasser aus den Gräben abläuft, und die Fluth schiebt sie wieder zu, daß kein Seewasser eindringen kann. Dieser ganze Strich ist durch Gräben ausgetrocknet. Der Boden ist fest, und beständig vom schönsten Grün, weil das Gras immerfort wächst.

Holland muß in ältesten Zeiten ein Wald gewesen, und von der See überschwemmt worden seyn. Drey bis vier Fuß unter der Dammerde trifft man eine unzählige Menge von großen Bäumen, vornähmlich Eichen und Kiefern an, die außerordentlich hart, schwer und schwarz sind. Die Zweige stehen so hoch in die Höhe, daß die Ackersleute zuweilen ihre Pflugschaaren daran zerbrechen. Bey den Dörfern Tyme und Billingay hat man verschiedene aus einem hohlen Baume gemachte Kähne ausgegraben. Das sonderbarste ist das hier gefundene Skelett eines Krokodills, auf einem flachen Steine, welches in dem Kabinet der Königl. Societät zu London aufbewahrt wird. Holland würde öftern Ueberschwemmungen unterworfen seyn, wenn es nicht durch die Bänke in der See geschützt würde. Diese Bänke (Washes) werden für sehr gefährlich ausgegeben, und sind es auch in der That, wenn ein Fremder keinen Führer hat. Mit diesem kann man aber bey der Ebbe sicher darüber gehen; bey der Fluth sind sie hingegen mit Wasser bedeckt. Sie liegen an der Mündung der Flüsse Welland und Ouse. In vorigen Zeiten konnte man über den long Wash bey der Ebbe von Boston nach lynn Regis gehen, dieß ist aber jetzt unmöglich. Der Boden hat in Holland gar

keine Steine, und ist so weich, daß man kein Pferd beschlägt. Gutes Wasser fehlt ganz, und man muß sich mit Regenwasser, das in Gruben verwahrt wird, behelfen. Hin und wieder gibt es Triebsand, darein zuweilen Schafe versinken; doch ist er weit seltner, seitdem das Land besser ausgetrocknet worden.

Es fehlt aber noch viel, daß dieß Moorland in Lincolnshire, welches nebst dem in Cambridge und Northampton auf 300000 Acker beträgt, allenthalben gehörig ausgetrocknet wäre. Man hat eine Menge Mühlen und Maschinen, welche das Wasser aus den Gräben heben, und in die Abzugskanäle mahlen. Eine derselben hebt bey gutem Winde alle halbe Stunden 1200 Tonnen, und wird durch 12 Segel getrieben. Allein die Menge des Wassers nimmt leicht zu sehr überhand, und die Dämme brechen zuweilen hier und da durch. Wenn man erwägt, daß alles Wasser, welches die Themse, Trent, und Severn aus dem Innern von England nicht abführen, in diese Sumpfgegenden fällt, und aus diesen durch künstliche Abzugskanäle fortgeschaft werden muß: so wird man sich über die Menge desselben nicht wundern, sondern einsehen, daß bey einreißender Nachlässigkeit sich bald alles wieder in unbrauchbaren Sumpf verwandeln würde. *) Es fehlt nicht an Parlamentsacten, und Verordnungen, um dieses zu verhüten, und das Land in einen immer besseren Zustand zu versetzen.

Die vornehmsten Flüsse in Lincolnshire heißen die **Welland**, **Trent**, **Witham** und **Ankam**.

Die

*) Vollmanns neueste Reisen durch England. I. Bd. S. 236.

Die Trent fließt an der westlichen Gränze und fällt hernach in den Humber. Die Witham fließt mit einem großen Bogen durch die ganze Grafschaft, und fällt bey Boston in die See. Die Welland macht die südliche Gränze und geht durch die Sümpfe von Holland in die See. Die Ankam entspringt Nordwärts von Lincoln, und fließt in den Humber. Diese Flüsse und die See gewähren einen großen Ueberfluß an Fischen; insonderheit sind die Hechte der Witham berühmt. Zu Cawthorp, Walcot, Aserby ꝛc. ꝛc. gibt es mineralische Quellen; aber ihre Heilkräfte sind nicht sehr untersucht und sie werden auch nicht sehr gebraucht.

Der Strich von Holland ist wegen der vortrefflichen Hunde, so wohl Windspiele als Schäferhunde berühmt. Er hat einen Ueberfluß an allerley Wild, vornähmlich an wildem Geflügel, daher man Lincolnshire das Vogelhaus von England nennt. Zwey Arten davon, die in Lincoln häufig, sonst aber höchst selten in England sind, und als Leckerbissen gefangen werden, sind, der Kanut, (Knot, Tringa Canutus Linn.) und der Morinell (Dottrel, Charadrius Morinellus Linn.). Der Kanut wird den Winter über am Foßdyke häufig mit Netzen gefangen, im Frühlinge aber verschwindet er. Der Morinell ist deswegen merkwürdig, weil er wie ein Affe alles nachahmt, und daher nicht scheu ist. Die Jäger fangen sie sehr leicht, zumahl beym Fackellichte. Sie sind so groß wie Amseln. Sie ziehn im April und August aus den morastigen Gegenden in die Gebirge, und allezeit in großen Haufen. Die Trappen (Otis Tarda), welche sich nur in den Ebenen von Salisbury

finden, sind auch hier anzutreffen. Die Menge der wilden Enten und Krickenten, welche in den sumpfigen Gegenden von Holland gefangen werden, ist beynahe unglaublich. Es gibt Entenfänger, die 100 bis 500 Pf. Sterl. Pacht geben. Diese wilden Enten werden durch zahm gemachte und abgerichtete Lockenten in den Fang gelockt. Man füttert diese allemahl zu einer gewissen Zeit, und sie sind so kirre, daß sie dem Fänger aus der Hand fressen. Weil sie nicht eingeschlossen werden, so fliegen sie oft in die See, und bringen darauf einen ganzen Zug mit sich, der ihnen nachfolgt. Wenn die Fänger sie ankommen sehen, verstecken sie sich hinter einem dazu am Ufer gemachten Zaun von Rohr, und werfen Hände voll Getreide an die seichten Oerter, wohin die abgerichteten Lockenten gewöhnt sind; diese fangen an zu fressen, und die fremden thun es nach. Dieß wird etliche Tage wiederhohlt, bis sie endlich in einen engeren Winkel des Teichs gelockt werden, wo die Bäume zusammen hangen, und gleichsam eine Laube formiren; in der Höhe befindet sich darunter ein großes Netz, das hoch genug hangen muß, damit es den Enten nicht in die Augen fällt. Die Entenfänger werfen, indem sie weiter gehen, immer Körner ins Wasser, bis die Lockenten die wilden zuletzt hinten in den Sack des Netzes führen. Ein solches Netz ist 2 — 300 Ellen lang, und wird zuletzt immer schmahler und niedriger. Wenn die Fänger sehen, daß alle Enten unter dem Netze sind, lassen sie einen dazu abgerichteten Hund hinterher schwimmen. So bald jene ihn gewahr werden, fliegen sie auf, fallen aber wieder nieder, weil das Netz ihnen im Wege ist; sie eilen also des Hundes wegen vorwärts, bis sie hinten in

den

den Sack kommen, und den Fängern, die sie leicht von den lockenten unterscheiden, in die Hände gerathen. Die letzteren werden frey gelassen, und wieder auf einen neuen Fang ausgeschickt. Die meisten von den gefangenen Enten werden nach London geschafft.

Die Lachmeven (Larus ridibundus Linn.) brüten in großer Menge in Lincolnshire. Sie kommen im Frühlinge, und zerstreuen sich nach dem Brüten an der Seeküste. Die Jungen wurden sonst für ein Leckerbissen gehalten. Außer diesen Vögeln gibt es noch eine Menge andere, von denen man besonders noch Rothhälse, Löffelenten, Haubentaucher, Wasserrallen ꝛc. ꝛc. anmerken kann.

Das Hauptsächlichste, woran die Grafschaft Mangel leidet, ist die Feuerung. Die armen Leute brennen daher trocknen Kuhmist; und weil sie die Excremente der Schweine statt der Seife zum Waschen gebrauchen, so sagt man im Sprichworte von Lincolnshire, daß hier die Schweine Seife, und die Kühe Feuerung von sich geben.

Zu Ahford in Lincolnshire ward sonst an einem bestimmten Tage zum Besten der Fabriken in der Grafschaft ein Ball gegeben, von dem die Lady Willoughby Schutzpatroninn war. Wenig öffentliche Lustbarkeiten haben wohl einen so patriotischen Zweck, als dieser Ball. Alle Damen, die dabey erscheinen wollten, mußten in Zeugen gekleidet seyn, die in dieser Grafschaft gesponnen, gewebt und gefärbt waren. Man konnte es der Discretion der Herren zutrauen, daß ihnen das Beyspiel der Damen genug war,

um den Bedingungen des Balls nachzukommen. Die Kosten des Balls wurden auf Subscription bestritten, und es war eine eigne Comité niedergesetzt, welche über die Befolgung der Gesetze wachte.

Außer den bekannten geographischen Werken, die auch die Landschaft Lincolnshire abhandeln, sehe man besonders

D. J. J. Volkmanns neueste Reisen durch England. III. Theil. S. 353.

Linconie, Linconia Linn., ist eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der fünften Classe des Linnéischen Systems gehört und folgenden Character hat: Petala 5: foveolis nectarii basi insculpta. Capsula seminifera, 2-locularis. D. i. fünf Blumenblätter, die an ihrer Basis kleine Honiggrübchen haben. Eine zweyfächerige samenenthaltende Kapsel. — Von dieser Gattung ist nur eine Art bekannt, nähmlich die Linconia *alopecuroidea*, **Fuchsschwanzartige Linconie**, die im Wasser in Gebirgsgegenden auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wächst. Es ist ein Strauch mit ruthenförmigen ungleichen Zweigen, bey dem die Blätter von unten an, so wie bey den Tannen, abfallen. Die Blätter sind zerstreut oder zuweilen in Wirteln von 5—6, ein wenig gestielt, linienförmig, dreyeckig, steif, glänzend, zolllang, an den Ecken scharf, die obern gefranzt. Die Blumen sitzen am Ende der Zweige oder an den Seiten, sind so lang als die Blätter. Die Kelchblätter stehen paarweise einander gegenüber und sind am Rande haarig. Die Blumenkronen sind zähe, fleischfarben oder weiß.

Lincopia, s. Linköping.

Linc-

Linctus, Leckſaft, ſ. im Art. **Latwerge**, Th. 65. S. 593. die zweyte Note.

Lind, (doux) iſt ein Kunſtausdruck bey den Kupferſtechern und andern Metallarbeitern. Das Kupfer iſt lind, wenn der Grabſtichel es leicht und rein ſchneidet, wenn es weder ſpringt noch ſcharf iſt. Dieſer Ausdruck iſt das abgekürzte gelinde, da man in älteren Zeiten auch Lindigkeit für Gelindigkeit ſagte.

Lindau, eine alte Burg mit einem Städtchen und Amte von 14 Dörfern, zu Anhalt-Zerbſt gehörig, und nördlich von Zerbſt. Vormahls war es eine Grafſchaft, deren Beſitzer zugleich Ruppin hatten, aber 1524 ausgeſtorben ſind.

Lindau, eine kleine freye Reichsſtadt, die unter dem 27° 24′ der Länge, und 47° 28′ der Breite im Bodenſee auf 3 kleinen Inſeln liegt, von welchen die vorderſte mit dem feſten Lande durch eine 290 Schritte lange hölzerne Brücke verbunden iſt. Dieſe drey Inſeln haben zuſammen einen Umfang von 4450 Schritten. Mit ihrem Gebiete gränzt ſie gegen Mitternacht an die Herrſchaft Neuravensburg, gegen Morgen an die öſterreichiſche Herrſchaft Hohenegk und Grafſchaft Bregenz, gegen Mittag an den Bodenſee, und gegen Abend an Waſſerburg und Montfort.

Die Lage der Stadt und ihre Ausſichten auf den See und die gegenüber liegenden Ufer ſind das ſchönſte und beſte, was ſie hat. Man hat hier die Gegend von Fuſſach, Rorſchach und die Stadt Arbon, wegen ihrer erhöheten Lage ganz im Geſichte. Die Breite des Sees, von hier bis Arbon iſt 4 Stunden. Hinabwärts gegen Mörsburg verliert ſich die Ausſicht auf dem

See;

See; doch soll man bey heiterem Wetter Mörsburg sehen können.

Auf der größten der drey Inseln ist die Stadt Lindau und das Stift gebaut, auf der zweyten Insel wohnen nur Schiffer, Fischer und Weingärtner, auch sind einige Salzmagazine und Keltern da. Der übrige Platz besteht aus Weingärten. Diese Insel wird zum Unterschiede von der Stadt ausschließungsweise die Insel genannt, und ist durch Zugbrücken mit der Stadt verbunden. Die dritte Insel ist von einem kleinen Umfange und enthält fast keine Gebäude, als die kleine alte Jacobskirche, die seit der Reformation nicht mehr gebraucht ist. Diese Insel war vormahls befestigt, und sie ist durch eine steinerne Brücke mit der Stadt verbunden.

Die Volksmenge von Lindau betrug 1788. 1977 Personen, die sich größtentheils zum lutherthume bekennen, und es werden des Jahrs im Durchschnitt 100 Kinder geboren. Die Zahl der Häuser war 700. Die Straßen sind schlecht angelegt. Die Gebäude zeichnen sich nicht sonderlich aus, und der Ort ist überhaupt in den neueren Zeiten immer mehr in Verfall gerathen, und hat außer einem unbedeutenden Speditionshandel fast gar keine Handelsgeschäfte und auch nur schlechte Kaufläden. Die Fischerey, der Feldbau, Weinbau und die Handwerke machen daher die vorzüglichste Nahrung der Einwohner aus.

Der Magistrat besteht aus dem geheimen und inneren Rath. Der geheime Rath besteht aus 3 Bürgermeistern, von welchen einer zugleich Syndicus ist, zweyen Geheimen, und zweyen Raths-Consulenten. Der innere Rath besteht

aus

aus 14 Senatoren. Das Stadtgericht besteht aus einem Stadtammann, einem Statthalter, 14 Richtern, und 20 des großen Raths. Die Abgaben der Bürger sind ungeheuer groß. Von jedem Tausend Gulden Vermögen müssen sie 14 Gulden geben, welches beynahe der dritte Theil des Einkommens ist, und an die hohen Abgaben der Stadt Nürnberg gränzt.

Das Gebiet der Stadt besteht aus der so genannten Reichsvogtey, aus 2 evangelischen Kirchspielen, in welchen 1366 Einwohner sind, und aus vier katholischen Pfarren mit 1649 Einwohnern. Der ganze Staat von Lindau enthält also nur 4992 Menschen.

Bernoulli's Sammlungen von Reisen VII. 160.

Von Eggers, deutsches Magazin 1799. May. S. 488. u. flg., wo besonders die schöne Lage von Lindau geschildert wird.

Hausleutner, schwäbisches Archiv. I. S. 365. (Vom Schulwesen daselbst.)

Franz, Handlungserdbeschreibung. I. S. 187.

Die Reisenden IV. S. 289.

Geographisches, statistisch-topographisches Lexicon von Schwaben. II. Col. 74—81.

Lindau, das so genannte freye weltliche gefürstete Stift Lindau liegt in der Reichsstadt dieses Nahmens, und besteht aus einer Aebtissinn, welche Fürstinn genannt wird, und aus 12 adlichen Stiftsdamen, welche aus dem Stifte wieder austreten und heyrathen können. Das Stift hat kein eigenes Gebiet, sondern nur einzelne Gefälle, die in Zinsen, Wein, Frucht ꝛc. ꝛc. bestehn. Die Stiftsgebäude sind durch eine Mauer von der Stadt getrennt, und haben außer der Stiftskirche eben nichts sehenswerthes. Die

Stadt

Stadt übt die Gerichtsbarkeit in den Mauern des Stifts aus.

Lexicon von Schwaben a. a. O. Col. 71—74.

Lindau (Ober-) Ungr. Felsch's Lendwa, am Flusse Lindau, ein volkreiches Städtchen, das wegen des guten Weins, der da herum wächst, bekannt ist. Es gehört der gräflichen Familie Nadasdy.

Linde, die, im Plur. die — n, oder der **Lindenbaum** *), ein sehr bekannter Baum, der mancher guten Eigenschaften wegen sehr geschätzt wird. Bey den Griechen hieß dieser Baum φιλυρα (Philyra), bey den Römern Tilia, welcher Nahme hernach auch von Linné nach dem Vorgange der ältern Botaniker beybehalten wurde.

Nach den Gattungs-Charakteren der Blüthe gehört die Linde in die erste Ordnung der dreyzehnten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, in die Polyandria monogynia, und sie hat einen fünftheiligen Kelch, mit hohlen, und am Grunde mit Honigsaft versehenen Einschnitten, eine fünfblättrige Blumenkrone, viele Staubfaden, einen Fruchtknoten und einen Griffel, dabey eine vier- oder fünffächrige, geschlossene Kapsel, in deren Fächern einzelne Samen befindlich sind, von denen bey uns indessen gewöhnlich nur 1 in jeder Kapsel zur Vollkommenheit kommt.

In

*) Holländ. Linde, Lindenboom, eben so im Niedersächsischen. Dän. Lind, Lindetraee. Isländ. Linde. Schwed. Lind. Engl. the Lime tree. Lindentree. Angelsächs. Lind, Baelt. Galic. Teile. Wälsch. Palawy. Palawyt. Franz. Tillaul, Teil, Tillet, Tillot, Tillier etc. Ital. Tiglio. Venet. Tilia. Span. Tilo, Tila. Portug. Til. Russ. Lipa. Pohln. Lipa. Böhm. Lipa. Ungar. Harsfa. Lett. Leepa. Finnl. Lechmus. Esthe. Lohmus.

In älteren Zeiten war nur eine Art von Linden bekannt, nähmlich die Tilia europaea, mit einigen Spielarten. Seit der Entdeckung von Amerika sind noch drey dazu gekommen, die außer den angegebenen Theilen in der Blume noch fünf schmahle, linienförmige, wie Blumenblätter gestaltete Honiggefäße haben. — Hier folgt nun die nähere Anzeige der genannten Arten. Von der Fortpflanzung derselben und einigen sonstigen Merkwürdigkeiten werde ich hernach handeln, die Benutzung der mancherley Theile der Linden aber in besonderen Artikeln zeigen.

1) Tilia *europaea*. Gemeine Linde. (Auch europäische Linde).

Die Blumen ohne Honigbehältniß.

T. floribus nectario destitutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd Tom. II. pag. 1161. Willdenow Berlin. Baumzucht. p. 387. Roth. Flor. Germ. I. 229. II. 587. Pollich. Flor. Palat. n. 510.

T. foliis acuminatis serratis subhirsutis, fructibus quadrangularibus subpilosis. Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht, erste Aufl. II. S. 461. Reiter und Abel Abbildungen. Tab. 18.

Tilia (grandifolia) foliis cordatis acuminatis serratis subhirsutis, fructu quadriloculari. Hoffmann. Flor. German. 1795. p. 184.

Tilia (europaea) foliis acuminatis, serratis, subhirsutis, fructibus quadrangularibus, subpilosis. Miller. Dict. n. 2.

Das

Das Linnéische Citat bezieht sich im allgemeinen auf alle in älteren Zeiten in Europa bekannte Spielarten der Linde, weil Linné diese zu einer Species rechnete. Die drey folgenden gehen aber auf die großblättrige Varietät, die im Deutschen sonst auch noch Sommerlinde, rauchblättrige Sommerlinde, weiche Linde, Frühlinde, Wasserlinde, Großlinde, holländische Linde, im Franz. Tilleul d'Hollande heißt. Der Hauptunterschied dieser, von einigen Schriftstellern, als Miller, du Roi und anderen für eine besondere Art angesehene Varietät, von der unten folgenden Kleinblättrigen oder Winterlinde, besteht in den großen Blättern, die öfters an 4 — 6 Zoll lang sind und in der haarigen, großen, rundlich vierkantigen Frucht, welche keine Furchen hat. Auch blühet sie gewöhnlich 14 Tage früher, als die Winterlinde. Diese angegebenen Kennzeichen sind aber nicht beständig, und sie gehen nach und nach in einander über, so wie man die Sommerlinden auch aus dem Samen der Winterlinde, die in unseren Wäldern die gewöhnliche ist, erziehen kann. Gleichwohl verdient diese Spielart hier eine genauere Anzeige, da sie sich zu Alleen und sonst sehr empfiehlt.

Die Sommerlinde findet sich häufig in den Laubforsten, die guten Boden haben, und sie erreicht in einem und mehreren hundert Jahren eine große Höhe und außerordentliche Dicke des Stammes, wenn der Baum in der Mitte auch schon lange weggefault und hohl geworden ist. Die Blumen erscheinen im Junius und Julius in kleinen Büscheln, zu sechs und mehreren Stücken, auf einem gemeinschaftlichen dünnen gel-

gelben Stiele, der unten ein gelbliches, schmahles, ungezähntes, langes Nebenblatt oder Flügel hat. Die Blumenblätter sind schwefelgelb, so wie die Staubfaden, welche orangenfarbige Staubbeutel tragen. Der Fruchtknoten ist wollig. Der Geruch ist bekanntermaßen angenehm. Die Frucht ist nicht so wollig, und noch einmahl so groß, als bey der Winterlinde, viereckig und in vier Fächer getheilt, welches letztere aber nicht beständig ist. Diese werden mit dem Samen im October reif. Gelangen sie gleich in die ihnen angemessene frische, schwarze, fette Erde, so gehen sie im nächsten Frühlinge auf, sonst aber liegen sie ein Jahr über. Die jungen Pflänzchen erscheinen mit zwey eingeschnittenen Petersilienblättern, die niemand als dem Kenner eine Linde verrathen. Die Blätter sind etwas schief, herzförmig, fast rund, jedoch unten breiter als oben, wo sie in eine Spitze auslaufen. Der Rand ist mit großen zugespitzten Zähnen versehen, die obere Fläche dunkelgrün glänzend; die untere aber matter, gelblich, mit erhabenen weißlichen Adern. In ihren Achseln befindet sich eine feine bräunliche Wolle, welche sie besonders von der Winterlinde unterscheidet. Die größten Blätter, besonders an jungen Schößlingen, sind an 6 Zoll lang und an 5 Zoll breit, gewöhnlich aber 3 Zoll lang und 3 Zoll breit. Die hellgrünen Stiele haben $1\frac{1}{2}$ Zoll länge. Die Rinde der Zweige ist rothbraun, glatt und zähe; an älteren Stämmen gerissen und grau. Sie ist sehr zähe, und gibt, wie die von der Winterlinde einen haltbaren schönen Bast. (S. Lindenbast.) Das Holz ist weiß, leicht, weich, aber doch dabey zähe.

Dieſe Linde nimmt mit allerley Lage und Boden vorlieb, jedoch ſtehet ſie in einem friſchen, ſandigen, mit Dammerde gemiſchten Boden beſonders frech. In den Forſten wird man wohl keine Anlagen von Linden machen, es wäre denn, daß man ſie wegen des Baſtes anpflanzen müßte; denn ſie geben nur ein ſchlechtes Brennholz. Indeſſen iſt das ſtarke geſunde Stammholz den Bildhauern, Tiſchlern, Muldenhauern, auch den Drechslern ſchätzbar.

Als Oberholz ſchicken ſie ſich nicht gut für die Schlaghölzer, da ſie wegen ihrer breiten Krone alles Unterholz verdämmen. Zu Alleen und Pflanzungen verdienen ſie aber Beyfall. Gewöhnlich werden ſie in den Forſten, wo ſie befindlich ſind, mit dem andern Stammſchlagholze abgetrieben, da ſie denn in den Wellen ein leichtes, weiches Feuerholz liefern; oder zu Schießpulverkohlen gebrannt werden. *)

Von den Blüthen, die den Bienen ein angenehmes Futter geben, und andern Theilen, ſehe man unten noch die beſonderen Artikel.

β. Tilia montana, maximo folio. Bauhin. Pinax. 426.

Dieſe Spielart iſt wenig bekannt, und ſcheint nur eine zufällige Varietät mit ſehr großen Blättern zu ſeyn.

γ. Tilia (cordata) foliis cordatis acuminatis inæqualiter ſerratis, fructibus quinqueloculariſus tomentoſis. Miller Diction. n. 1.

*) F. A. L. von Burgsdorf Forſt-Handbuch. I. Theil. Berlin 1800. S. 202—204.

n. 1. Du Roi Harbkeſche wilde Baumzucht. Erſte Aufl. II. S. 466. Reiter und Abel Abbildungen. Tab. 19.
Tilia (parvifolia) foliis cordatis acuminatis inæqualiter ſerratis, fructu quinqueloculari. Hoffm. Flor. Germ. 1795. p. 185.

Dieſes iſt die in unſern Waldungen und ſonſt hier und da ſehr häufige, ſo genannte **Winterlinde**, die auch **glattblättrige Winterlinde**, **ſpäte Linde**, **harte Linde**, **Steinlinde**, **Berglinde**, **Waldlinde**, **Sandlinde**, **wilde Linde**, **kleine Linde**, **Oſtlinde**, Franz. Tillau, Tillot heißt. Sie hat kleine zwey Zoll lange Blätter, die etwas bläulich, glatt und ohne alle Haare ſind, und eine filzige, mit fünf erhabenen Furchen verſehene, fünffächrige, halb ſo große Frucht, als die Sommerlinde. Von den Fächern enthält gewöhnlich nur eins, was zur Vollkommenheit kommt, ein Samenkorn. Die Blumen ſind kleiner und mehr weißlich, und erſcheinen auch 2—3 Wochen ſpäter als die der Sommerlinde; auch werden die Früchte ſpäter reif. Das Holz iſt feſter und zäher, folglich brauchbarer. Im übrigen gilt von ihr alles, was von der Sommerlinde geſagt iſt.

Dieſe **Winterlinde** wird von den mehrſten Botaniſten für die Stammart aller übrigen Varietäten der Tilia europæa gehalten, weil man ſie am häufigſten wild findet, und was beſonders die **Sommerlinde** betrifft, dieſe mehrentheils ſchon immer eine günſtigere Lage zu verlangen ſcheint. Das Unterſcheidungsmerkmahl der vier- oder fünffächerigen Frucht iſt von wenigem Belange, da die Fächer des Fruchtknotens ſich ſehr ungleich ausbilden, und man auf einem

und demſelben Baume gewöhnlich alle Abänderungen von 1—5 fächerigen Kapſeln finden kann. Auch die Größe und Glatt- oder Rauchheit der Blätter ſagt bekanntlich nicht viel, da dieſes von vielen zufälligen Urſachen abhängig iſt. Die verſchiedene Blüthzeit ſcheint auffallend zu ſeyn, wenn hier vielleicht die Kultur und eine günſtigere Lage nicht Veränderungen hervor gebracht hat.

Wenig bekannt ſind die nachfolgenden drey Spielarten, die im Linnéiſchen Syſteme auch noch angemerkt ſind, nähmlich

δ. Tilia ulmi folio, ſemine hexagono. Raj. angl. III p. 473.

ε. Tilia foliis molliter hirſutis, viminibus rubris, fructu tetragono. Raj. angl. III. pag. 473.

ζ. Tilia bohemica, foliis minoribus glabris, fructu oblongo utrinque acuminato minimo coſtulato. Till. piſ. 165. t. 49. f. 9.

2) Tilia *americana*. Schwarze Linde. (Auch amerikaniſche Linde, Engl. the american black lime, or linden tree.)

Die Blumen mit einem Honigbehältniſſe, die Blätter tief herzförmig, ſcharf geſägt, glatt.

T. floribus nectario inſtructis, foliis profunde cordatis argute ſerratis glabris. Linn. Spec Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 1162. Aiton Hort. Kewenſ. II. p. 229. Willd. Berl. Baumz. 388.

T. floribus nectario inſtructis. Linn. Spec. Plant. I. p. 733. Mill. Dict. n. 3.

T.

T. (caroliniana) foliis cordatis obliquis glabris subserratis cum acumine, floribus nectario instructis. Du Roi Harbkesche wilde Baumz. 1 Aufl. II. S. 469.

Diese Art wächst in Nordamerika, besonders in Carolina, Virginien ꝛc. ꝛc. verträgt aber unser Klima sehr gut, und wird ein ansehnlicher Baum, der sich in viele Zweige theilt. Die Zweige sind glatt, dunkelbraun und rund. Die Rinde an den älteren Aesten ist schwärzlich, woher der Nahme schwarze Linde kommt. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt, 6 Zoll lang, sechstehalb Zoll breit, an der Basis tief herzförmig, im Umfange länglich rund, am äußersten Ende lang zugespitzt, am Rande ungleich scharf gezähnt. Auf der obern Fläche sind die Blätter glatt, dunkelgrün, auf der untern mattgrün glatt, in den Winkeln mit sehr kleinen Haarbüscheln. Der Blattstiel ist zwey Zoll lang. Die gelbgrünen sehr stark duftenden Blumen sind größer als bey unserer Linde, und kommen in einer vielblumigen ästigen Dolde, die auf einem lanzettförmigen, stumpf zugespitzten Afterblatte, das ungezähnt ist, steht, hervor, und erscheinen im Junius und Julius. Außer dem Kelche und der Blumenkrone sind noch fünf linienförmige, weiße, wie Blumenblätter gestaltete Honigbehältnisse vorhanden. Die Frucht kommt auch in England bey günstiger Witterung, wiewohl später als bey der gemeinen Linde zur Vollkommenheit. Sie ist rund, ein wenig haarig, so groß als eine Erbse. Jede Kapsel enthält ein rundliches Samenkorn.

Von der gemeinen europäischen Linde ist diese Art sogleich durch das aus länglichen Blättchen bestehende Honigbehältniß unterschieden, da das

Honigbehältniß der europäiſchen zwar nicht ganz fehlt, wie man es aus der obigen Linnéiſchen Angabe vermuthen möchte, ſondern nur aus kleinen weniger in die Augen fallenden Härchen beſteht, die den ſüßen Saft ausſchwitzen. Die eben beſchriebene ſchwarze Linde iſt ſehr honigreich, und die Bienen ſchwärmen außerordentlich ſtark um ſie herum.

3) Tilia *pubeſcens*. Feinbehaarte Linde. (Caroliniſche Linde. Engl. the Carolinian oblique leaved lime tree.)

Die Blumen mit einem Honigbehältniſſe, die Blätter an der Baſis abgeſtumpft ſchief, feinzahnig geſägt, auf der untern Seite fein behaart.

T. floribus nectario inſtructis, foliis baſi truncatis obliquis, denticulato-ſerratis ſubtus pubeſcentibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 1162. Aiton. Hort. Kewenſ. II. p. 229.

Tilia (caroliniana) foliis cordatis obliquis glabris ſubſerratis cum acumine, floribus nectario inſtructis. Miller Dict. n. 4.

Dieſe Art iſt auch in Carolina und den angränzenden Gegenden zu Hauſe, und zuerſt vom Herrn Catesby nach England gebracht. Sie hat einen viel geringeren Wuchs als die übrigen, etwa nur von 40 Fuß Höhe, wogegen die Zweige ſich mehr horizontal ausbreiten. Die Blätter ſind kleiner und haben eine viel glattere Oberfläche, als die Blätter der anderen Arten. Sie ſind an der Baſis etwas abgeſtumpft herzförmig, dabey läuft die Mittelrippe ſchief gegen den Stiel zu,

ſo

ſo daß die eine Seite der Blätter gröſſer iſt als die andere. Am Rande ſind ſie ſeicht ſägeförmig gezähnt, und vorne laufen ſie in lange ſcharfe Spitzen aus. Die Blumenbüſchel ſtehen auf langen zarten Stielen. Die Blumenblätter ſind ſchmahl, und endigen ſich mit ſcharfen Spitzen. Ein jedes derſelben hat ein ſchmahles Honigbehältniß, das an der inneren Seite an der Baſis derſelben befeſtiget iſt, und dicht an dem Blumenblatte ſteht. Die Blumen kommen gegen das Ende des Julius hervor, und haben einen ſehr ſtarken Geruch. Die Früchte werden bey günſtiger Witterung im October reif.

Dieſe Art wurde ſonſt nicht gehörig von der vorſtehenden unterſchieden, oder wenigſtens nur für eine Varietät davon gehalten, woher es kam, daß einige Schriftſteller die Nahmen Tilia americana und caroliniana mit einander verwechſelten.

4) Tilia *alba*. Weiße Linde.

Die Blätter tief herzförmig, etwas buchtig, gezähnt, auf der untern Seite filzig.

T. foliis profunde cordatis ſubſinuatis dentatis, ſubtus tomentoſis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p 1162. Aiton. Hort. Kew. II. p. 230. Willd. Berl. Baumz. p. 389. Waldſtein et Kitaibel Plant. Hung. Tab. 3.

T. (tomentoſa) foliis cordatis acutis ſerratis, ſubtus tomentoſis. Moench Weiſſenſt. 136.

Tilia americana. Du Roi Harbk. Baumz. II. 467.

Diese Art soll nach Aitons Angabe in Nordamerika zu Hause seyn, wo sie aber von niemanden sonst angemerkt ist. Jetzt sind indessen in Ungarn ganze Wälder davon entdeckt, so daß man Ungarn mit mehrerer Gewißheit als das Vaterland derselben angeben kann. Sie wird ein großer Baum, der sehr rasch wächst. Die Zweige sind rund, und haben eine graubraune Rinde. Die jüngern Zweige sind fein weißlich behaart. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt, vier Zoll lang, fünftehalb Zoll breit, an der Basis tief herzförmig, im Umfange rund, vorne lang zugespitzt, am Rande ungleich scharf gesägt, die Zähne lang zugespitzt, zuweilen mit einigen kurzen Einschnitten versehen, als wenn sie sich in Lappen theilen wollten. Auf der oberen Seite sind die Blätter dunkelgrün und glatt, auf der untern schön weiß, mit einem feinen weißen Filz überzogen. Der Blattstiel ist weißlich behaart, und anderthalb Zoll lang. Die Blumen sind so wie bey der schwarzen Linde, aber kleiner.

* * *

Was die Fortpflanzung der Linden betrifft, so lassen sich alle hier genannte Arten leicht aus Ablegern ziehen, welche in Zeit von einem Jahre gute Wurzeln schlagen, worauf man sie abnehmen und in eine Baumschule, vier Zoll weit von einander, Reihe für Reihe, und in den Reihen zwey Schuh weit von einander einsetzen kann.

Die beste Zeit sie abzulegen und sie zu versetzen, ist um Michaelis, wenn sie anfangen, das Laub fallen zu lassen, damit sie noch, ehe sich der Frost einfindet, Wurzeln schlagen können;

nen; ungeachtet man sie zu allen Zeiten vom September bis in den Frühling, bey gutem Wetter versetzen kann. Ist aber der Boden trocken, so ist es weit besser, wenn man sie im Herbst versetzt, weil man die Mühe, die man auf das Begießen verwenden müßte, sparen kann, besonders wenn ein trockner Frühling einfallen sollte. In dieser Pflanzschule können sie vier bis fünf Jahre stehen bleiben; während dieser Zeit muß der Boden alle Frühjahre umgegraben und beständig vom Unkraute gereinigt werden; auch muß man die großen Schößlinge abschneiden, damit die Bäume desto besser in die Höhe gehen können. Die kleinen Zweige darf man aber von den Stämmen nicht abschneiden, weil die Stämme sonst zu dünn in die Höhe schießen, wenn man ihnen alle Zweige nimmt. Wenn der Boden, wo sie stehen, ein fetter Letten ist, nehmen sie sich sehr zu, so daß man sie nach drey Jahren schon nach dem Orte versetzen kann, wo sie immer bleiben sollen.

Man kann die Linden auch aus den abgeschnittenen kleinen Zweigen ziehen. Da diese Methode aber nicht so sicher ist, als wenn man sie aus den Ablegern zieht, so wird das letztere gewöhnlich vorgezogen. Um also nun taugliche Schößlinge zum Ablegen zu bekommen, wird eine Linde dicht über der Wurzel abgehauen. Im folgenden Jahre kommen aus der Wurzel eine Menge Schößlinge hervor, welche bis in den folden Herbst stark genug zum Ablegen werden, besonders wenn man die kleinsten von ihnen bey Zeiten wegschneidet, damit die andern, die man behalten will, desto besser wachsen können. Mit diesen Schößlingen verfährt man nun so, wie es

im Art. Absenken, Th. 1. S. 146. im allgemeinen gezeigt ist.

Zuweilen zieht man die Bäume auch aus dem Samen. Dieses ist zwar ein langsamer Weg; wenn man indessen gern große Bäume haben will, so ist es am besten, sie auf diese Weise zu ziehen. Bey dieser Methode ist zu bemerken, daß es am besten ist, die Bäume nur einmahl, und das ziemlich jung zu versetzen, weil alle Bäume desto gesunder und dauerhafter werden, je früher man sie nach dem Orte bringt, wo sie bleiben sollen.

Wenn man die Linden aus dem Samen ziehen will, so muß man den Samen im Herbst, bald darauf, wenn er reif geworden ist, in eine schattige Rabatte, auf einen feuchten lockern Boden säen, und alsdann gehen die Pflanzen im folgenden Frühlinge auf. Hebt man den Samen aber bis zum Frühlinge auf, so liegt derselbe ein Jahr über, ehe er zum Vorschein kommt. Sind die Pflanzen aufgegangen, so müssen sie beständig, bis in den folgenden Herbst vom Unkraute gereinigt werden. Alsdann muß man sie sorgfältig ausheben und sie in eine Baumschule pflanzen, wo sie 3 bis 4 Jahre stehen bleiben können, bis sie erstarken, und man kann sie hernach an diejenigen Stellen setzen, die für sie bestimmt sind. *)

Unsere gemeine Linde gehört eben nicht zu den zärtlichen Bäumen, und sie kommt gewöhnlich, auch unter ziemlich ungünstigen Umständen fort. Ich habe es unter andern einst gesehen, daß

*) Millers Gärtner-Lexicon im Art. *Tilia*.

daß 12 Sommerlinden, die von Hamburg nach der Gegend von Neubrandenburg geschickt wurden, und schon 2—3 Zoll dick im Stamme waren, durch Zufälle verspätet, erst zu Anfange des Junius ihren Bestimmungsort erreichten. Das Wetter war ziemlich heiß und trocken. Die Linden, deren Wurzeln in feuchtes Moos gepackt, und deren Stämme mit Matten umwunden waren, wurden eingesetzt und sind ohne Ausnahme fortgekommen. An Wasser ließ man es ihnen freylich nicht fehlen. Auch wurden sie den ersten Sommer hindurch des Tages, wenn es nicht regnete, mit einem großen Strohquaste von unten bis oben rund herum angefeuchtet, damit die Sonne die Rinde nicht austrocknen konnte.

Man findet unter den Linden übrigens zuweilen auffallend große und dicke Bäume, und man behauptet, daß sie mehrere Jahrhunderte, ja bis 1000 Jahr leben können, weshalb sie sich zu Gränz- und Mahlbäumen gut schicken. Sehr bekannt ist unter andern die große Linde, von welcher Neustadt an der Linde im Herzogthum Würtemberg den Beynahmen führt. Sie ward 1773 den 17ten Jun. durch einen heftigen Sturm sehr beschädigt. Der unterste Hauptstamm derselben hat 13 würtembergische Ellen im Umfange. Dieser theilte sich oberhalb des Kranzes in zwey besondere Stämme. Einer derselben, und zwar der schönste, der unten, wo er aus dem Hauptstamme heraus gewachsen, 11 würtembergische Schuhe im Umfange gehalten, von da an bis zu den obersten Aesten 65 Schuh hoch gewesen, und einen Kranz von 438 Schuh im Umfange gehabt hat, ist durch den besagten Sturm abgebrochen worden. Die übrigen auslaufenden Aeste

haben

haben die Dicke groſſer Eichen, und formiren einen auſſerordentlich groſſen Kranz, der auf 104 Stützen ruhet, und von einer ſolchen Weite iſt, daß man darunter Markt halten, und Kegelbahnen hat anlegen können. Das Alter dieſer Linde iſt eben ſo merkwürdig als ihre Gröſſe. Im Jahr 1392 hat ſie ſchon 60 Stützen gehabt, und im Jahr 1541 iſt ſie ſchon zu ihrer nunmehrigen Gröſſe angewachſen geweſen, und alſo dieſelbe älter, als die Stadt ſelbſt iſt. Man will wiſſen, daß ſie von einem Fuhrmann, Nahmens Wolf Kettel, als ein kleines Reislein an ihren jetzigen Ort geſetzt worden ſey.

Von dem Bepflanzen der Landſtraſſen mit Linden, und welche Arten ſich dazu am beſten ſchicken, ſehe man Th. 62. S. 605. im Art. Landſtraſſe.

Die Werke, die von den Linden handeln, ſind zum Theil oben ſchon angeführt. Einige von den übrigen werden unten bey den beſonderen Artikeln vorkommen. Hier will ich indeſſen gleich noch einige nennen, die auch von den Linden handeln.

Dietrich, Pflanzen-Syſtem. Neueſte Ausgabe.
Houttuyn, Linneiſches Pflanzen-Syſtem II. 31.
Gleditſch Forſtwiſſenſchaft. 304. 378—385. 586.
Otto von Münchhauſen's Hausvater. im Vten Bande.
Gleditſch Abhandlungen II. 419.
Leiſte Brittiſches Amerika. 35.
Neue Mannigfaltigkeiten IV. 165.
Neuer Schauplatz der Natur. V. 140—146.
Müllers Pflanzen-Syſtem. IV. 439.
Preuſſiſche Samlungen. II. 1465.
Schrebers Sammlungen IX. 190. 193. XI. 165.
Briefe aus der Schweitz. 176.
Lemery Material-Lexicon. 1140.

Stutt-

Stuttgardſche Auszüge II. 153. VI. 404.
Loudovici Kaufmanns-Lexicon, verbeſſert von Schedel. IV. 144.
Germershauſen ökonomiſches Real-Lexicon. III. 438.
Bemerkungen der Churpfälziſchen Geſellſchaft ꝛc. ꝛc. vom Jahr 1774. S. 218.
Marggrafs chemiſche Verſuche über einige Theile der Linde; ſteht in Crells chemiſchem Journal. Th. . S. 238.
Rößig Beyträge zur Oekonomie. S. 54.
Von Pfeiffers Forſtwiſſenſchaft. S. 75.
Reinhelds Architectura forenſis. I. 276.
Marſhals Bäume von Nordamerika S. 317.
Von Wangenheims Beytrag zur deutſchen holzgerechten Forſtwiſſenſchaft. 55.
Haller Hiſtoria ſtirpium Helvetiae indigen. n. 1030.
Du Hamel Naturgeſchichte der Bäume; im IVten Theil.
Lehrbegriff ſämmtlicher ökonomiſcher und Cameral-Wiſſenſchaften. I. Th. II. Band. 424.

Linde (amerikaniſche) ſ. oben, S. 248.
— (Berg-) ſ. oben, S. 247.
— (caroliniſche) ſ. oben, S. 250.
— (europäiſche) ſ. oben, S. 239.
— (feinbehaarte) ſ. oben, S. 250.
— (Früh-) ſ. oben, S. 240.
— (gemeine) ſ. oben, S. 239.
— (glattblättrige) ſ. oben, S. 247.
— (Gras-), ein Nahme der Sommerlinde, weil ſie gern auf feuchten Grasplätzen wächſt. S. oben, S. 240.
— (Groß-), ſiehe oben, S. 240.
— (harte), ſo heißt die Winterlinde des härteren Holzes wegen. S. oben, S. 247.
— (heilige). Die alten Einwohner von Deutſchland pflegten auch unter großen Lindenbäumen, ſo wie unter Eichen, ihre heiligen Bilder zur Verehrung aufzuſtellen, oder

ſonſt

ſonſt religiöſe Zuſammenkünfte zu halten. Solche linden hießen dann heilige Linden. Im Stifte Ermeland iſt daher noch ein kleiner Ort, welcher heilige Linde heißt, wo aber noch in den neueren Jahrhunderten ein hölzernes Wunderbild aufgeſtellt war, wohin viele Menſchen wallfahrteten. Jetzt hat ſich der Zug der Wallfahrtenden ſchon ziemlich vermindert; auch ſind in dem dortigen Kloſter keine Mönche mehr, und die ehedem berühmten Kirchenſchätze ſind ſehr unbedeutend. (S. Neue allgem. deutſche Biblioth. XLVII. B. I. St. S. 228.)

Linde (holländiſche) ſ. oben, S. 240.
— (kleine) ſ. oben, S. 247.
— (männliche) Tilia mas hieß bey den älteren Botaniſten diejenige Varietät des Ulmbaums, die nur ſelten blühet, und hingegen häufig mit Galläpfeln beſetzte Blätter hat. Tilia foemina, oder weibliche Linde war dagegen unſere gemeine Linde. *)
— (Oſt-) ſ. oben, S. 247.
— (Rauch-) ſ. Rüſter.
— (rauchblättrige) ſ. oben, S. 240.
— (Sand-) ein Nahme der Winterlinde, weil ſie auch im Sandboden fortkommt, S. oben, S. 247.
— (ſchwarze) ſ. oben, S. 248.
— (Sommer-) ſ. oben, S. 240.
— (ſpäte) ſ. oben, S. 247.
— (Stein-) ſ. oben, S. 247. Dieſer Nahme wird der Winterlinde beygelegt, weil ſie auch auf ſteinigem Boden wächſt.

Stein-

*) Haller Enumerat. ſtirp. Helv. p. 167.

Steinlinde ist übrigens auch der Nahme der Gattung Phillyrea. S. in S. Auch hieß Rhamnus Alaternus vordem so. S. Wegdorn (immergrüner).

Linde (Wald-) s. oben, S. 247.

— (Wasser-) s. oben, S. 240.

— (weibliche) s. was oben bey der männlichen Linde angemerkt ist.

— (weiche) s. oben, S. 240.

— (weiße) s. oben, S. 251.

— (wilde) s. oben, S. 247.

— (Winter-) s. oben, S. 247.

Lindeberg, ein Dorf im Braunschweig-Wolfenbüttelschen, bey dem ein guter Steinbruch und eine Gypsgrube ist.

Lindenallee, ein gerader Spatzierweg, der an den Seiten mit Linden bepflanzt ist. S. Allee, Th. 1. S. 499. Unter den Lindenalleen bey den Städten ist besonders die Lindenallee in Berlin bekannt. Sie nimmt die ganze Länge der Dorotheen- oder Neustadt ein, ist 2990 rheinländische Fuß, oder 249 Ruthen, welche etwa 1000 gewöhnliche Schritte ausmachen, lang, und 14 Ruthen 2 Fuß breit. Sie ist mit einer sechsfachen Reihe von Bäumen, größtentheils Linden bepflanzt, zwischen welchen in der Mitte eine breite Sand-Chaussee zum Gehen, und auf den Seiten gepflasterte Wege zum Fahren sind. Der mittlere Platz ist im Jahre 1799 mit starken eisernen Stangen, die an Steinsäulen befestiget sind, eingefaßt, und mit hangenden Laternen mit großen Scheinwerfern verziert. Die Straße ist auf beyden Seiten mit schönen und zum Theil prächtigen Gebäuden besetzt, und wird immer mehr verschönert, so wie Berlin überhaupt mit jedem Jahre einen neuen Zuwachs von geschmackvollen

vollen Gebäuden erhält. — Bey dem Anbau der Dorotheenſtadt im Jahre 1680 ſetzte die Churfürſtinn Dorothea mit eigenen Händen die erſte Linde von der jetzigen Allee, zum Zeichen, daß ſie der Nachwelt ihrer Lieblinge, der Berliner, ſüße und angenehme Erhohlung von den Geſchäften des Tages, im Dufte und Schatten ihrer Linden wünſche. Schade nur, daß der ſchlechte Boden und der beſtändige Staub unter den Linden dem Wachsthume der Bäume ſo hinderlich iſt.

Lindenäs, iſt ein Vorgebirge, das die ſüdlichſte Spitze von Norwegen ausmacht. Es hängt mit der Provinz Liſter durch einen ſchmahlen Strich Landes zuſammen, und erſtreckt ſich eine Meile in die See hinein.

Lindenau, ein Dorf im Coburgiſchen, bey dem ein ſchönes Salzwerk iſt.

Lindenbaſt, der, des — es, im Plur., doch nur von mehreren Arten oder Quantitäten, die — n, der Baſt, d. i. die innere weiche zähe Haut, unter der äußern Rinde *) des Lindenbaums. In einigen Gegenden führt auch die Ulme oder Rüſter, oder eine von den ſonſt nicht genau unterſchiedenen Arten derſelben den Nahmen des **Lindbaſtes**, **Lindenbaſtes** oder der **Baſtilme**.

Was nun den Baſt der Linden, beſonders unſerer gemeinen oder ſonſt ſo genannten europäiſchen betrifft, auf welche ſich auch alle nachfolgenden Artikel beziehen, ſo wird derſelbe, da er ſehr zähe und biegſam iſt, zu manchem Gebrauche angewendet. In Rußland, Schweden und Frankreich

*) Man ſehe Th. 78. S. 694 — 695.

reich macht man Matten, Decken und Stricke daraus. Die Stricke sollen vorzüglich gut seyn, Wäsche darauf zu trocknen, weil sie keine Flecke verursachen. Auch gebraucht man sie, um Brunnenenymer zu befestigen. Linné merkt in der Reise durch Oeland, S. 51., an, daß der Lindenbast vorher nicht geröstet werde, wenn man Stricke daraus verfertiget. Murray schreibt im Apparat. Medicam. III. S. 528. aber, daß solcher zuvor im Wasser macerirt werden müsse.

Aus dem Lindenbaste läßt sich auch Papier machen. Dasjenige, worauf die Oeuvres du Marquis de Vilette gedruckt waren, fiel ins Röthlichbraune, und war etwas dick, übrigens glatt und zum Drucken und Schreiben, besonders zum Zeichnen brauchbar.

Daß man in älteren Zeiten den Lindenbast mit der äußeren Rinde, oder auch getrennt von derselben wie Pergament zum Schreiben gebraucht habe, ist bekannt. Bey den Griechen hieß diese weiße Rinde φιλυρα oder φιλυρεα, wovon der Baum selbst, oder jene von diesem, φιλυρα (philyra) hieß. Man konnte diese Bastblätter auf beyden Seiten zusammen schlagen, weshalb auch noch die zusammen geschlagenen Bogen Papier eben so genannt werden. *)

Ein wichtiger Gebrauch des Lindenbastes für die Landleute in Rußland ist der, daß sie ihre Schuhe daraus flechten. Sie schneiden deshalb die jungen Schößlinge von 3 — 5 Jahren ab, ziehen den Bast herunter, drehen diesen zusammen, und flechten Schuhe davon. Diese Schuhe

*) Lehrgebäude der Diplomatik. I. 595.

sind dem ersten Anscheine nach zwar wohlfeil; da sie aber nicht lange halten, sondern jeder des Jahrs wohl 20 — 30 Paar gebraucht, so wird dieses für die armen Leute, wenn die Gutsherren es ihnen nicht gestatten, in den Wäldern die jungen linden abhauen zu dürfen, und sie den Bast also kaufen müssen, gleichwohl eine etwas drückende Ausgabe. Einige Forstverständdige haben dort daher schon vorgeschlagen, daß man eigne lindenzuschläge anlegen sollte, die in 4 Theile getheilt werden könnten, um davon alle Jahre 1 Theil zum Behufe dieses Bedürfnisses abzutreiben, damit die Wälder nicht ruiniret werden möchten. Jetzt ist es dort üblich, den Bast in Bündel zu binden, die so groß sind, daß aus jedem 10 Paar gute Schuhe geflochten werden können. Ein solches Bündel kostet 5 — 7 Kopjeeken.

Neueres Forstmagazin. Erste Abtheilung. Erster Band. S. 41 — 45. Der in diesem Werke befindliche Aufsatz ist genommen aus den

Abhandlungen der freyen ökonomischen Gesellschaft in St. Petersburg. V. S. 71. u. flg. — Von den Bastschuhen findet man auch etwas in

Lepechin's Reise I. S. 39.

Der lindenbast soll sich auch so fein bearbeiten lassen, daß man ihn spinnen kann.

Buchholz Briefe. Th. III. S. 157.
Sprengers Calender von 1771. S. 71.

Da der lindenbast in seinem frischen Zustande viel kleberiges und gallertartiges besitzt, welches sich auch beym Trocknen nicht verliert, indem man durch langes Kochen einen Gallert daraus bereiten kann: so haben einige, besonders zuerst der D. Quelmalz, den lindenbast mit

unter den Subſtanzen in Vorſchlag gebracht, die man in großer Theuerung mit zum Brotbacken anwenden könnte. Wahrſcheinlich würde es aber ein ſehr unzureichendes Mittel ſeyn, und andere haben deshalb gerathen, den Lindengallert nur zum Einrühren eines andern ſchlechten Mehls oder der Kleye zu gebrauchen.

Quelmalz Progr. de pane ſuccedaneo corticeque tiliae interiori. Lipſ. 1747.

Gelehrte Beyträge zu den Braunſchweigiſchen Anzeigen. 1773. Col. 361.

Lindenbaſtſchuhe, ſ. den vorſtehenden Artikel.

Lindenbaum, ſ. oben, S. 238.

Lindenblätter geben ein gutes Futter für Kühe, Schafe und Ziegen; doch hat man in Schonen beobachtet, daß, wenn die Kühe viel Lindenlaub freſſen, ihre Butter härter, und weiß wie Talg, und übelſchmeckend wird, und nicht ſonderlich zur Winterbutter taugt. Den Schafen bekommen die Lindenblätter aber ſehr gut, und man ſammelt in einigen Ländern, z. B. in Rußland im Monath Junius viele Blätter ein, die man trocknet und zum Winterfutter für dieſelben, und beſonders für die Lämmer aufhebt.

Abhandlungen der ökonomiſchen Geſellſchaft in St. Petersburg. V. S. 74.

Leipziger Intelligenz-Blatt. 1785. S. 457.

Aus den Lindenblättern, die im September gepflückt wurden, hat Herr Marggraf durch das Deſtilliren, nachdem er ſie klein geſchnitten und von allen Stängeln geſäubert hatte, ein Waſſer erhalten, welches nicht unangenehm war, dem Geruche nach dem unten zu erwähnenden Lindenblüthwaſſer aber nicht gleich kam. Er

versuchte mit den frischen Blättern eine doppelte Destillirung; aber er erhielte nicht so viel Oehl, welches er hätte absondern können, und es roch überdem noch nach den Blättern. — Das, was in dem Geschirre übrig geblieben war, drückte er durch ein reines leinenes Tuch, und nachdem er dieß sich hatte setzen lassen, goß er den hellen Saft ab, und erhielte einen süßlichen Extract, dessen Geruch nicht unangenehm war, und der nach einiger Zeit Crystallsalze ansetzte.

Er nahm darauf frische und an der Luft getrocknete Blätter, füllte damit eine Bouteille an, goß destillirtes Wasser hinzu und verwahrte den Mund der Bouteille mit einem Papierpfropfen. Als diese Bouteille in einem Zimmer, dessen Temperatur 65—70 Grade nach dem Fahrenheitschen Thermometer war, eine kurze Zeit gestanden hatte, fing die Masse an zu gähren, und er erhielt durch die Destillation und Rectification einen sehr guten Weingeist, der aber nicht so angenehm von Geschmack war, als der aus den Blüthen gezogene Weingeist.

Ferner nahm er vier Unzen an der Luft getrocknete Lindenblätter, ließ sie mit einer hinlänglichen Menge von Spiritus vini rectificatissimi verkochen; den ausgedrückten Saft seihete er durch, der überflüssige Geist verlor sich durch die Destillation, und was übrig blieb, sonderte sich in zwey Theile, wovon der eine, wie ein reines Harz, sich an den Grund des Gefäßes setzte, und der andere sich über diesem als eine flüssige Materie, wie Honig, befand, die er von dem ersteren absonderte, indem er laulichtes Wasser hinein goß. Als es sich von neuem bey

der

der Wärme verdickte, wurde es wie gereinigter Honig, und hatte auch einen süßlichen Geschmack.

Diese Versuche sind besonders um deßwillen von Interesse, weil die Linde reichlich mit Blättern versehen ist, und man ihr diese im September vielleicht ohne großen Schaden zum Theil nehmen kann, um davon den obigen Gebrauch zu machen.

Die Maragrafschen chemischen Versuche über einige Theile der Linde stehen in Crells chemischem Journal Th. I. S. 238. — Ein Auszug davon ist unter andern enthalten in dem Neueren Forstmagazin. Erste Abth. Zweyt. Band. S. 1. u. flg.

Lindenblätterpapier ist eine Erfindung des Hrn. Predigers Schäffer in Regensburg. Die erst kürzlich abgefallenen Blätter der Linden, die schon etwas gelblich geworden, werden klein geschnitten und mit siedendem Wasser angebrühet, und in der Stampfe, so wie anderes Papierzeug zerstoßen. Wenn man alsdann den zwölften Theil vom gewöhnlichen Lumpenzeuge beymischt, so läßt sich hieraus ein dunkelbraunes, nach andern ein graues sehr brauchbares Papier verfertigen. Die Behandlungsart ist übrigens eben so wie bey anderem Papier. — Nach andern Angaben hat Schäffer morsche, gleichsam vermoderde Blätter genommen.

Böhmers technische Geschichte der Pflanzen. II. 473.
Jacobssons technologisches Wörterbuch. II. 616.

Lindenblüthe, oder die Blumen der Linden sind sehr lieblich duftend und honigreich, und gewähren den Bienen eine reichliche Kost. Doch haben einige, z. B. Columella, die Lindenblüthe den

Bienen schädlich gehalten, und dieses der einschläfernden Kraft derselben zugeschrieben. Nach andern bekommen die Bienen von der Nahrung, die sie aus den Lindenblüthen hohlen, den Durchlauf, wovon sie sich indessen dadurch heilen, daß sie zu den Blumen des Hopps und der Heyde gehen, wenn die Gegend dergleichen aufzuweisen hat. Im Ganzen genommen sind die Zeugnisse für den Nutzen der Lindenblüthe für die Bienen aber sehr überwiegend, und von Plinius *) an bis jetzt stimmen die mehrsten Beobachter der Natur und die Bienenfreunde darin zusammen. In der Pfalz, um Schwetzingen z. B., sind, wie die Churpfälzischen Bemerkungen sagen, die Lindenbäume für die Bienenzucht so zuträglich, daß die Stöcke sich oft in wenigen Tagen mit dem Honige, der nicht nur aus den Blüthen kommt, sondern sogar dick auf den Blättern liegen soll, reichlich anfüllen.

Hannöverisches Magazin 1782. Col. 1645. Not. e.

Durch chemische Operationen lassen sich aus der Lindenblüthe liqueure bereiten. Herr Margraf sammelte eine Quantität davon. Die eine Hälfte trocknete er in der Luft, die andere erhielt er frisch. Mit der frischen Lindenblüthe füllte er ein Destillir-Gefäß bis auf die Hälfte an, goß reines Wasser darauf, so viel genug war, und destillirte dieses über Feuer auf die gewöhnliche Art. Er erhielt davon ein Quartier liqueur, der einen starken, guten Geschmack, und einen Geruch wie Lindenblüthe hatte. Er zog diesen noch einige Mahle über dieselbe Species ab, konnte

*) Hist. Nat. Lib. XI. Cap. XIII.

konnte aber kein Oehl erlangen, welches sich hätte absondern lassen.

Was nach der Destillation in dem Geschirre übrig blieb, drückte er durch ein reines leinenes Tuch, und nachdem er dieß sich hatte setzen lassen, goß er den hellen Saft ab, und erhielt vermittelst einer angemessenen Hitze, eine stehende Materie, wie ein ziemlich dicker Honig. Dieß gab einen süßlichen Saft, der nicht unangenehm roch.

Diesen Extract machte er darauf mit so viel reinem Wasser dünne, als nöthig war, so daß ein frisches Ey darauf schwimmen konnte. Um es in Gährung zu bringen, that er etwas Sauerteig darunter, und ließ alles dieses an einem Orte, wo die Hitze zwischen dem 65—70sten Grade des Fahrenheitischen Thermometers war, gähren. Die Gährung folgte bald. Diese Vermischung ließ er vier Wochen stehen, und er erhielt, vermittelst gehöriger Destillation und Rectification einen weinartigen Saft, der einen sehr starken Branntwein gab.

Dieser Branntwein veranlaßte ihn zu einem weiteren Versuche, ob die frische Lindenblüthe, ohne Zuthuung eines Gährungsmittels, nur allein in reinem Wasser, von selbst zur Gährung kommen würde? Er füllte deshalb damit eine gläserne Bouteille von 4 — 5 Quart an, drückte sie ein wenig hinein, goß rein destillirtes Wasser dazu, bis die Blüthe bedeckt war. Den Mund der Bouteille verwahrte er nur mit Papier, stellte sie in ein Zimmer, in welchem die Wärme zwischen 65 — 70° Fahrenheit war, und nach 12 Stunden fing diese Vermischung von selbst an

zu gähren. Nach vier Wochen gab dieser weinartige Saft durch gehörige Destillation und Rectification einen Branntwein, dessen Geruch weit angenehmer war, als der des vorhergehenden.

Auch mit den in der Luft getrockneten Blüthen stellte Herr Marggraf den obigen Versuch an. Er erhielt die Gährung in derselben Zeit, und auf obige Behandlungsart einen guten liqueur oder Branntwein, dessen Geruch aber nicht so angenehm war, als der des vorigen von frischen Blumen. Beyde Versuche beweisen, daß die Lindenblüthen frisch und getrocknet dienlich sind, einen guten und angenehmen Branntwein zu machen, ohne Getreide oder sonst etwas ähnliches hinzu zu thun.

Nouveaux Memoires de l'Academie royale des sciences et belles lettres. Année 1772. Berl. 1774. 4. p. 6. etc. §. II — VI.

Die Lindenblüthe wird in den Apotheken übrigens zu verschiedenem Gebrauche angewendet. Man verfertigt durch das Destilliren ein helles Wasser daraus, welches man für hauptstärkend hält, und es wieder Schwindel, Schlagfluß und fallende Sucht empfiehlt; auch macht man einen Spiritus, und latwerge oder Conserve daraus. Ueberhaupt legt man den Lindenblüthen eine lindernde und den Nerven angenehme Kraft bey. Vermischt man die Lindenblüthe mit andern Kräutern, so erhält der daraus bereitete Trank eine schöne röthliche Farbe. Boerhaave rühmt den Brennumschlag aus gestoßenen Lindenblüthen als eines der wirksamsten Mittel wider den Zwang des Mastdarmes.

Lindenbohrer, ist eine Phaläne, deren Raupe sich im August und September an der Linde findet.

Das

Das übrige im Art. Nachtvogel. Vorläufig sehe man Herbst Insecten II. 103. und Gleditsch Einleitung in die Forstwissenschaft S. 391.

Lindenbronn, ist ein Lustschloß mit einem Thiergarten, der fürstlichen linie Hohenlohe-Langenburg gehörig, und liegt ¾ Stunden von Langenburg im Hohenloheschen in Franken.

Lindenbrot, s. oben unter **Lindenbast**, S. 258.

Lindenbrunn, so heißt eine von den mineralischen Quellen bey Langen Schwalbach. S. Schwalbach.

Linden-Chocolade. Ein französischer Arzt, Herr Missa, hatte Friedrich dem Großen von einer guten Chocolade gesagt, die aus den Früchten und Blumen der Linden verfertigt werden könnte, und beyde zusammen behandelt, sollten den Geschmack und Geruch von der Cacao-Bohne und der Vanillen-Schote hervorbringen. Dieses gab Veranlassung, daß Herr Marggraf aufgefordert wurde, darüber Versuche anzustellen. Was er in Ansehung der Lindenblüthen und Blätter für Resultate gefunden habe, ist unter diesen Artikeln schon gezeigt. Hier muß nun noch dasjenige angegeben werden, was er mit den Samenkernen der Lindenfrucht vornahm, um die eigentliche Chocoladen-Masse daraus zuzubereiten.

Herr Marggraf sammelte zu Ende des Octobers eine hinlängliche Menge von Lindenfrüchten, und fand, daß jede Samenhülse oder Kapsel ein oder höchstens 2 Körner einschloß, die am Geschmacke den Mandelkernen gleich kamen. Er ließ zwey Unzen von diesem wohlgereinigten Lindensamen in einem eisernen Mörser mittelmäßig stoßen, alsdann, wie gewöhnlich pressen, und er-

hielte ein weniges Oehl den etwa 20 Gran. Er ließ eine andere gleiche Menge heiß pressen, und er erhielte noch weniger Oehl. Der Geschmack dieses Oehls kam dem des Oehls der gepreßten frischen Mandeln gleich, allein es verhärtete sich nicht, wie das Oehl, welches aus den Cacao-Bohnen gepreßt wird, sondern es blieb flüssig, wie das Mandelöhl, da das Cacao-Oehl bekanntlich zu einer butterartigen Masse gerinnt.

Darauf ließ Herr Marggraf von diesem lindensamen einen Theil auf dieselbe Art rösten, wie man den Cacao röstet, wenn man Chocolade machen will, nähmlich so weit, daß er hellbraun wurde, und zerrieb ihn so, daß die Hülse sich leicht auflösete, und durch Schütteln und Blasen weggebracht werden konnte. Diese gerösteten Samenkörner ließ er in einen eisernen Mörser stoßen, bis daraus ein Teich wurde. Diesen ließ er heiß pressen, und er erhielte daraus mehr Oehl, als aus den nicht gerösteten Körnern. Aber auch dieses Oehl bekam nicht die Consistenz der Cacao Butter, sondern blieb flüssig, wie das Mandelöhl, so daß eine hieraus verfertigte Chocolade also nicht die dicke Consistenz erhalten kann, wie die aus Cacao; auch wird diese aus linden bereitete Masse sehr bald ranzig und übelschmeckend.

Herr Marggraf nahm ferner zwey Unzen lindensamen, ließ sie wie vorher rösten und reinigen, und sie heiß in einem Mörser zu einem zusammenhangenden Teige stoßen. Aus diesem verfertigte er eine Chocolade, die der Chocolade aus Cacao ziemlich gleich kam, und so wohl an Festigkeit, Geruch und Geschmack sich von dieser nicht viel unterscheiden ließ. Er theilte seinen Teig in zwey Theile. In den ersten that er etwas

was Zucker, welches aber nicht viel Unterſchied zeigte, außer daß er, wie natürlich, etwas ſüßer ſchmeckte. Dieſe Chocolade ſchlug er in Papier; das Papier wurde aber fettig, welches bey der gewöhnlichen Chocolade der Fall nicht iſt.

Im Ganzen ſcheint die Chocolade aus Lindenſamen nicht ſehr empfehlungswerth zu ſeyn, indem die Lindenkörner zu wenig Oehl geben, und dieſes zwar fein, dünne, ſüß und klar, aber ohne den angenehmen bitterlichen Geſchmack der Cacao iſt. Die Linden-Chocolade erlangt auch nicht die dicke Conſiſtenz einer Chocoladen-Paſte, ſondern bleibt klebrig und ohne eine ſonderliche Annehmlichkeit; übrigens machte die Bereitung aus den kleinen Lindenſamenkörnern ſo viele Mühe, daß ein Pfund 4 — 6 Mahl ſo hoch zu ſtehen kommen würde, als Cacao-Chocolade. Doch bleibt ſo viel gewiß, daß man durch eine Behandlung mehr im Großen und auf einer Mühle verſchiedne Geſchäfte bey der Verfertigung der Chocolade ſehr abkürzen, und dadurch die Procedur weniger mühſam und koſtſpielig machen könnte.

Von dem Oehl aus dem Lindenſamen ſehe man den Art. **Lindenöhl.**

Nouveaux Memoires de l'Academie royale des ſciences et belles lettres. Année 1772. Berl. 1774 4. p. 6. etc. — Die hier befindliche Abhandlung des Hrn. Marggraf kommt unter dem Titel: chemiſche Verſuche über einige Theile der Linde, in Crells chemiſchem Journal, Th. I. S. 238. u. flg. vor. Auszüge davon findet man in Hagle's fortgeſetzter Magie III. 103. im Neuen Forſtmagazin I. Abth. II. Band. S. XLV. u. flg. und anderwärts.

Lindeneibiſch, Hibiscus tiliaceus Linn., iſt ſchon im Art. Ketmie, Th. 37. S. 89. beſchrieben.

Lindenfels, ein churpfälziſches Amt mit einer kleinen Stadt und einem alten Bergſchloſſe gleiches Nahmens, zwiſchen der Bergſtraße und der Grafſchaft Erpach.

Lindenfrucht, ſo wird öfters die kleine rundliche Samenkapſel der Linden genannt, die bey einigen auch wohl Lindennüßchen heißt, ſ. Linde, Linden-Chocolade und Lindenſame.

Lindengeräthe, ſo nennt man im allgemeinen allerley Geräthe, die aus Lindenholz verfertigt ſind.

Lindenholz, in einigen Gegenden auch Laſtholz genannt, iſt das Holz der Linden, beſonders der Sommer- und Winterlinden, die am gemeinſten und bekannteſten bey uns ſind. Dieſes iſt weiß, fein, leicht, (indem ſeine ſpecifiſche Schwere ſich gegen die ſpecifiſche oder eigenthümliche Schwere des Waſſers wie 604 zu 1000 verhält,) jedoch feſt und zähe, und hat ſehr feine Jahresringe. Es läßt ſich leicht und zugleich ſchön bearbeiten, nimmt eine vortreffliche Glätte an, und wird, wenn man den Baum zur rechten Zeit fället, nicht von Würmern angegriffen. Auch wirft es ſich nicht, und iſt dem Schwinden nicht unterworfen. Wenn man es ſchwarz beißt, hat es im Aeußern das Anſehen von Ebenholz.

Doch iſt noch ein kleiner Unterſchied zwiſchen dem Holze der Sommer und der Winterlinde. Das Holz der letzteren hat eine nicht ganz weiße, ſondern etwas ins Röthliche oder Gelbliche fallende Farbe, und iſt ein wenig härter, auch wohl gröber und knotiger. Das Holz der Sommerlinde iſt dagegen weißer oder blaß-

gelb-

gelblich, sehr feinjährig und weich. Von der Wurzel hingegen und dem unteren Stammende ist es sehr zähe. Das Lindenholz von Bäumen, die auf sehr nassen Stellen stehen, ist öfters sehr schlecht und nicht brauchbar. Ueber die Beschaffenheit des Holzes, der in neueren Zeiten erst entdeckten Arten hat man noch nicht so viele Erfahrungen gemacht; so viel ist indessen gewiß, daß es sich im Allgemeinen nicht sehr unterscheidet.

Die Anwendung des Lindenholzes ist der genannten Eigenschaften wegen nicht so sehr zum Bauen, als wozu man es selten gebraucht, sondern vorzüglich zur Verfertigung von allerley Geräthen, die aus Holz geschnitzt und gearbeitet werden. Man macht schöne Tische, Tafelwerk, Bettladen, Sessel, Stühle, Bänke, Kasten, Schreibtische, Furnier, Thüren ꝛc. ꝛc. daraus; besonders wird dieses Holz von den Bildhauern zu Wasen, Holzstatüen und sonstigem Schnitzwerke, vorzüglich wenn es vergoldet werden soll, von den Baumeistern zu Modellen, von den Tischlern zu mancherley Geräthen, unter andern auch zu Linealen und Reißbretern, von den Schustern, die auch gern ihre Schustertische daraus verfertigen lassen, weil das Leder sich am besten darauf schneiden läßt, zu Leisten, und von den Drechslern zu vielen Sachen gebraucht. Auch nimmt man es seiner Leichtigkeit wegen zu den Fußbretchen oder Socken der barfuß gehenden geistlichen Ordenspersonen, und zu Holzschuhen. Zu Gefäßen aber taugt es nicht. Uebrigens stimmen alle Holzarbeiter darin überein, daß es die eisernen Werkzeuge, womit es geschnitten wird, sehr bald stumpf macht.

Die aus dem Lindenholze gebrannten Kohlen werden besonders zur Verfertigung des Schießpulvers gebraucht. Auch bedienen sich die Mahler und Zeichner derselben, so wohl um eigene Zeichnungen damit zu machen, als auch den Umriß zu großen Gemählden zu entwerfen. S. Th. 43. S. 12., wo von der Verfertigung solcher Reißkohlen gehandelt wird. Uebrigens wird die Lindenkohle auch als ein Zusatz zu einigen innerlichen und äußerlichen Arzneymitteln, und zum Poliren gebraucht.

Zur Feuerung wird das Lindenholz auch vielfältig genommen; doch halten die Kohlen nicht lange Gluth.

Beschreibung in- und ausländischer Holzarten zur technologischen Kenntniß und Waarenkunde von J. A. Hildt. Weimar 1798. S. 157—159.

Eben desselben Sammlung in- und ausländischer Holzarten, zur technologischen Kenntniß, Character stik und Waarenkunde aller Kunst-, Farbe- und Apotheker-Hölzer. 1 Band. Gotha 1795. (In dieser Sammlung sind kleine Tafeln von Sommer- und Winterlindenholz und von Lindenmaser enthalten.)

Cabinet der vorzüglichsten Holzarten, nebst Beschreibung, von J. B. Bellermann. n. 31.

Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht. Im zweyten Bande der zweyten Ausgabe von Pott, welcher so eben erschienen ist, unter Tilia.

Miller's Gärtner-Lexicon, im Art. Tilia.

Gleditsch Einleitung in die Forstwissenschaft. S. 378. u. flg.

Von Burgsdorf Forsthandbuch. Erster Theil, dritte Auflage 1800. S. 201. u. flg.

Dessen Anleitung ꝛc. ꝛc. n. 618.

Du Hamel, von Fällung der Wälder. IIter Theil oder IVter Band zur Naturgeschichte der Bäume. Nürnberg 1767. S. 81—82.

Böh-

Böhmers technische Geschichte der Pflanzen. I. 160 u. flg.

Neueres Forstmagazin. I. Abth. II. Band. S. 43.*)

Lindenhonig, auch Lippitz- oder Lipiec-Honig genannt, s. Honig, Th. 25. S. 8. u. 13.

Lindenkohle, s. unter **Lindenholz**, auf der vorstehenden Seite.

Lindenlaub, s. **Lindenblätter**, oben S. 259.

Lindenlaus, Aphis Tiliae, eine Blattlaus, die sich vorzüglich auf Lindenblättern und an den jungen Zweiglein der Linden aufhält. S. den Art. Blattlaus, Th. 5. S. 580.

Lindenmatte, eine aus Lindenbast geflochtene Matte, s. Matte.

Lindenmesser, Phalæna Geometra: tiliaria Linn. s. Nachtvogel.

Lindenmistel, Viscum album Linn., s. Mistel.

Lindenmotte, Sphinx Tiliæ Linn., s. Schwärmer.

Lindennüßchen, s. Lindenfrucht. Nach der Kunstsprache der Botanik ist die Lindenfrucht eine so genannte Kapsel.

Lindenöhl, ein Oehl, das aus den Samenkörnern der Linden gepreßt wird. Man sehe den Artikel Linden-Chocolade, oben S. 265. — Nach den Nachrichten, welche in der Gothaischen Handlungs-

*) Vom versteinerten Lindenholze findet man Nachricht bey folgenden Schriftstellern: Leller Lithoph. 403 Knorr's Versteinerungen III. 2. 16. 45. Davila Catal. III. 244. Lange Histor. lapid. fig. Helvet. 54. Bertrand Diction. II. 203. Walch Naturgeschichte III. 16. von Born Index fossil. II. 63. 64. 65.

lungszeitung 1790. S. 40. stehen, soll ein Himten Lindennüßchen, nachdem die äußerliche Kapsel auf der Grützmühle abgesondert worden, $\frac{3}{16}$ Theile des Himtens reine Samenkörner geben, und daraus $1\frac{1}{2}$ Pfund Oehl geschlagen werden. Das Oehl soll sich bald abklären, und 1 loth Lindenöhl drey Stunden brennen, wenn 1 loth Baumöhl in eben der Lampe nur zwey Stunden brennt.

Lindenrinde, darunter versteht man im gemeinen Leben öfters den **Lindenbast**, wovon oben S. 260. schon gehandelt ist. Genauer genommen bedeutet es aber den dickeren Theil der Bekleidung des Lindenbaums, zwischen der Oberhaut und dem Baste. S. Th. 78. S. 694. im Art. Lignum. Von diesem macht man in Rußland, wo die Linden sehr häufig sind, Schachteln und Wagenkörbe. Rüger (man sehe sein Taschenbuch für Mahler S. 44.) hat aus der Lindenrinde einen Rosenlack bereitet. Er nahm im Monath Julius die Rinde von den noch frischen mittlern Zweigen und lösete von dieser wieder die innere bastige Haut ab, so daß bloß die äußere dunkle übrig blieb. Von dieser ließ er 3 loth gröblich zerschnitten mit 2 loth römischem Alaune in einem halben Nößel Regenwasser abkochen, mit aufgelöseter Pottasche niederschlagen und den Niederschlag mit Wasser abspühlen.

Lindensame, die Samenkörner oder Kerne des Lindenbaums. Diese sind weißgrün, öhlichmehlig von Substanz und mit einer braunen weichen Schale überzogen. Jede Kapsel oder Lindenfrucht enthält gewöhnlich nur eins oder zwey dergleichen Körner, die zur Vollkommenheit gelangen. Von der Anwendung derselben sehe man die Artikel **Linden-Chocolade** und **Lindenöhl**. — Der lin-

lindensame wird übrigens von den Schweinen im Herbst mit groſser Begierde aufgesucht und verzehrt. — Wenn man den lindensamen aussäen will, so sammelt man ihn entweder von den Bäumen und säet ihn auf die gewöhnliche Art aus; oder man hauet eine erforderliche Anzahl Aeste, bevor der Same ausfällt, ab, und steckt sie in gehöriger Entfernung auf den zubereiteten Acker, da der Same sich denn selbst aussäet.

Lindensauger, Sphinx Tiliæ Linn. s. den Art. Schwärmer.

Lindenschild, auch **Lindenschildlaus**, Coccus Tiliæ Linn., s. den Art. Schildlaus.

Lindenschleim, ist die gallertartige Feuchtigkeit, die man in dem Bast der linde findet. Von der vorgeschlagenen Anwendung dieses Schleims zum Brotbacken sehe man den Art **Lindenbastbrot**, oben S. 266. und Berlinsche Sammlungen VIII. 369. Uebrigens soll dieser Schleim mit **Wegebreitwasser** vermischt eine vortreffliche Salbe für verbrannte Theile abgeben.

Lindenschwamm, unter diesem Nahmen war vordem in den Apotheken ein Schwamm bekannt, der an linden wächst und zu einigem medicinischen Gebrauche gefordert wurde. Auch legte man ihn in das Wasser, woraus das Vieh getränkt wird, um dieses vor mancherley Uebeln zu bewahren. Wahrscheinlich gehörte er zu der Gattung Boletus. S. **Löcherschwamm**. — Für den Forstverständigen sind die Schwämme an den linden, so wie an andern Bau- und Nutzholzbäumen ein böses Zeichen, welches immer eine Krankheit des Holzes, wenigstens auf der Stelle, wo sich die Schwämme finden, vermuthen läßt.

Lindenulme, franz. Orme-teille, oder Orme-tilleul ist eine nicht genau bekannte Art oder Spielart der Rüster. Nach Münchhausens Vermuthung soll es Ulmus scabra Miller seyn. S. Rüster.

Lindenwald, ein Wald, der ganz oder größtentheils aus linden besteht. Dergleichen Wälder gibt es in kultivirten ländern eben nicht, weil man die linden, deren Holz sich zum Brennen und Bauen nicht so gut schickt, als verschiedene andere Bäume, nicht in so großer Menge anzieht.

Lindenwasser, so wird nicht nur das Wasser genannt, welches man durch die Destillation aus den lindenblüthen erhält; (s. Lindenblüthe) sondern vorzüglich auch noch dasjenige, welches man den lindenbäumen im Frühlinge abzapfen kann. Man bohrt die linden deshalb wie die Birken an, und setzt hernach das Wasser allein oder mit lindenblüthen in die Sonne. Man rühmt es gegen den Stein und als eine Blutreinigung.

Lindere, Lindera, ist eine von Thunberg beschriebene Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der sechsten Classe des linnéischen Pflanzen-Systems gehört. Sie hat keinen Kelch, aber eine sechsblättrige, unter dem Fruchtknoten befindliche Blumenkrone, zwey Narben und eine zweyfächerige Kapsel. Es ist davon nur eine Art bekannt, nähmlich Lindera *umbellata*, **doldenblüthige Lindere**, welches ein auf Japan wachsender Strauch mit abwechselnden Zweigen ist. Die Blätter sind gestielt, lanzettförmig, aderig, ganzrändig, und befinden sich besonders häufig an den Spitzen der Zweige. Eben daselbst sind

auch

auch die kleinen Blumen auf einer einfachen gestielten Dolde befindlich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 230.

Lindern, ein Verb. reg. act. von dem Bey- und Nebenworte linde, gelinder, gelinder machen, doch nur in einigen Fällen dieses Wortes:

1) In mehr eigentlicher Bedeutung, weich, weicher machen; ein im Hochdeutschen aber ungewöhnlicher Gebrauch.

2) Die Heftigkeit einer unangenehmen Empfindung vermindern, durch Wegschaffung eines Theils derselben. Z. B. die Schmerzen lindern. Lindernde Arzneyen.

Von diesem Worte kommt das Hauptwort die **Linderung**, so wohl active von der Handlung des linderns, als auch passive von der Empfindung eines verminderten Uebels.

Lindernie, Lindernia, eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der 14ten Classe des Linn. Systems gehört, und einen fünftheiligen Kelch, eine rachenförmige Blumenkrone mit sehr kurzer Oberlippe, und eine einfächerige Kapsel hat, und sich noch dadurch auszeichnet, daß die beyden unteren Staubfaden sich mit einem Zahne endigen und die Staubbeutel an der Seite tragen. Es sind bis jetzt drey Arten bekannt, nähmlich die Lindernia Pyxidaria, japonica und dianthera, von denen die erste auch in Deutschland wächst, sitzende, ganzrändige Blätter und einzelne Blumenstiele hat, übrigens aber sehr klein und unbedeutend ist.

Linderung, s. unter Lindern.

Linderungssalbe, Linimentum, ist ein fettiges öhliges Arzneymittel, das von einer mittlern Consistenz und Beschaffenheit zwischen der der fetten Oehle und des präparirten Schweineschmeers oder Schmalzes seyn muß. Es muß der Beschaffenheit der natürlichen Balsame sehr nahe kommen. Die besten Verhältnisse, die man ihr in Betreff ihrer Festigkeit geben kann, sind: eine Unze Baumöhl zu ein bis zwey Quentchen oder auch wohl zu drey Quentchen Schweineschmeer. Es darf in ihre Mischung und Zusammensetzung sehr wenig oder gar kein Wachs kommen, weil das dem Oehle zu viele Consistenz und Zusammenhang geben würde. Nimmt man Pulver zu den Linimenten, so muß man die Gabe des Oehls vermehren. Zuweilen nimmt man auch mit zu den Linderungssalben, um sie wirksamer zu machen, spirituöse Flüssigkeiten, als camphorirten Weingeist, Wundwasser, zusammengesetztes Melissenwasser, Salmiac, wesentliche Oehle u. s. w. Wenn man zu den Linimenten Pulver oder gummiartige Extracte mit nimmt, oder andere Substanzen, die sich mit den fettigen Körpern, als dem Excipiens der Linimente, nicht wohl vereinigen lassen, so muß das nur in geringer Menge geschehen, besonders wenn diese Linimente dienen sollen, die durch Geschwulst und Entzündung verursachten Schmerzen zu lindern, weil dergleichen Materien durch die natürliche Wärme des Körpers austrocknen, klümperig und mehr oder weniger hart werden, so, daß sie durch ihr Reiben, bey der geringsten Bewegung des Kranken, Schmerzen verursachen.

Lagrange vollständige Apothekerwissenschaft. Vierter Th. Leipzig 1797. S. 96—97.

Lindesähs oder **Lindesberg**, eine Bergstadt in der Landschaft Westmannland in Schweden. Sie liegt an zweyen Seen, hat eine unerschöpfliche Eisengrube und einen guten Gesundbrunnen.

Lindetuch, s. den Art. Leinwandmanufactur, Th. 76. S. 690. die Note.

Lindholm, ist ein Schloß zwischen Malmoe und Wiadt in der Provinz Schonen in Schweden, darauf der schwedische König Johann Albert, aus dem Hause Mecklenburg 7 Jahre gefangen saß, als er 1388 von der dänischen Königinn Margaretha war geschlagen worden. Es ist jetzt ein königliches Gut.

Das Bad in dem Garten zu Lindholm war ein Meisterstück. Es war nach dem Muster der römischen Bäder eingerichtet, und hatte, wie jene, drey Abtheilungen, 1) frigidarium, 2) caldarium, 3) tepidarium. Das frigidarium war ein heller Saal mit Fenstern und Pfeilern an der Seite, welche letzteren nebst den Wänden überhaupt mit glänzendem Sande und Glimmer von verschiedener Farbe nach der Schattirung überzogen waren, so, daß sie Gebäude und Landschaften vorstelleten. Die Decke war inwendig gewölbt und wie die Wände incrustirt. Der Fußboden bestand aus weißem und schwarzen Marmor; dieses Zimmer war das kälteste. Das caldarium oder das warme Bad selbst, war ein ziemlich hohes und achteckiges Gebäude an dem frigidario. Das Tageslicht fiel nur oben an der Seite unter dem Gewölbe durch kleine Fenster hinein. Die acht Seiten des Zimmers waren mit doppelten Sitzen einer über dem andern umgeben. Bey diesen Sitzen waren kleine Oeffnungen an der Seite, die man aufmachen und die Wärme herein lassen konnte. Diese acht Wände waren wechselsweise mit glänzenden Steinen, Kies, Quarz, Muscheln und Schnecken überzogen, und formirten gleichsam kleine Grotten, auf deren Boden längliche kupferne Gefäße zu warmen und kaltem Wasser gesetzt wurden. Die Decke war wie ein Gewölbe gebaut, und über und über mit Crystallen

und Tropfsteinen, welche Eiszapfen ähnlich waren, bedeckt. Der Boden, der mit schwarzem und weißem Marmor ausgelegt war, hatte in der Mitte einen achteckigen vertieften Absatz mit acht Pfeilern und einem niedrigen Geländer umgeben, worin eigentlich gebadet wurde, da denn das Wasser auf diesem erhabenen Fußboden sich in der Mitte sammelte und dann unter den Pfeilern verschwand. Die Pfeiler, so durch Bogenlinien umgeben, hatten oben runde Knäufe, welche man herausnehmen konnte, da denn die in der Erwärmung des Zimmers nöthige Hitze aus den Pfeilern heraus ging. Das tepidarium war ein Zimmer an dem vorigen vorbei, in welchem man sich nach dem Bade trocknete und ankleidete. Dieses Zimmer war mit vortrefflichen goldenen Waldtasten [illegible] und hatte nur ein einziges achtes [illegible] Fenster in der Thür, wodurch das Tageslicht hereinfallen konnte. Gegen Norden war ein achteckiges [illegible] der in diesem Zimmer [illegible] geschahe, darüber [illegible] war ein Gewölbe mit einem [illegible] das war dem Dache ähnlich, machte [illegible] und dieses Gewölbe [illegible] durch Röhren nach [illegible] [illegible] [illegible]

Berlin entfernt, und liegt zwischen den drey Seen Gudelack, Wutz und Vielitz. Sie hatte 1779. 1 Kirche, 20 massive, 152 Fachwerkshäuser, 23 Scheunen und 3 Wassermühlen. Die Zahl der Einwohner ohne Militär betrug 1779. 976 Personen. An Militär liegt hier die Invaliden-Compagnie des Infanterie-Regiments N. 34. Die Nahrung der Einwohner besteht in Ackerbau, Viehzucht, Brauerey und Branntweinbrennerey, und anderen bürgerlichen Gewerben, worunter die wichtigsten Tuch- und Zeugweberey und Leinweberey sind.

Es ist hier auch ein adliches Fräuleinkloster, das aus 1 Domina und 4 Conventualinnen luther. Religion besteht. Die Domina wird von den Conventualinnen gewählt, und dem Landesherrn zur Bestätigung vorgeschlagen. Die übrigen Stellen vergibt der König allein, und das Recht der ersten Bitte hat die Königinn. Zur Hebung gelangt die Neuaufgenommene nach Ablauf des ersten Jahrs, wovon die Einkünfte den Erben der Verstorbenen oder der Domina zufallen.

Büschings Reisebeschreibung nach Kyritz. S. 239.

Topographisch-statistisch-geographisches Wörterbuch der sämmtlichen Preußischen Staaten. VII Th. Halle 1799. S. 73.

Lindschaer Bad in Mähren gehört zu den muriatischen Brunnen. Es enthält in zwey Pfund Wasser 3 Gran alkalische Erde und 2 Gran Kochsalz.

Kühn Beschreibung der Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands. S. 365.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands. Jena 1798. S. 103.

den, und so wenig nach außen als nach innen eine Beugung haben. Wenn die Lineale von Holz gemacht werden, so hobeln die Tischler, nachdem sie das Bretchen nach dem Striche einer feinen Schnur abgeschnitten haben, dasselbe mit einem langen und sehr feinen Hobel, und halten es darauf nicht nur gegen das Auge, um die etwanigen Ungleichheiten zu bemerken und zu verbessern, sondern setzen das Lineal auch an eine recht gerade und ebene Fläche, um zu sehen, ob es auch allenthalben genau anschließt.

Wenn man das Lineal gebrauchen will, um Linien, besonders mit Tinte, darnach zu ziehen, so muß es auf jeder langen Seite einen an der geraden Kante gezogenen Falz, oder eine kleine Ausschweifung haben, damit es der Länge nach, da wo man mit der Feder an demselben hin fähret, das Papier nicht berühre, sondern etwas abstehe, und das Papier bey dem Linienziehen nicht befleckt werde, noch die Linien unrein ausfallen. Man legt dann den Falz auf das Papier, und die Feder folgt bey dem Ziehen der Linie des Lineals.

Man theilet das Lineal übrigens in das einfache, oder eigentlich so genannte **Lineal**, und in das doppelte, welches insgemein das **Parallel-Lineal** heißt. Das einfache macht man bisweilen mit einem einzelnen auch wohl doppelten Anschlage, daß es sich an einer geraden Linie, dergleichen die Seite eines Reißbrets ist, bequem auf- und abschieben läßt. Hierzu ist auch der Triangel mit seinem Lineal, woran er verschoben werden kann, zu rechnen. Die nähere Beschreibung dieser und anderer Lineale muß man indeß unter den Artikeln suchen, wohin sie gehören, weil

weil man ihre Bestimmung und Einrichtung ohne die Sache, worauf sie Beziehung haben, nicht gut deutlich machen kann. Man sehe daher

Absehe- (oder Absehen-) Lineal im Art. Landmesser, Th. 60. S. 693. u. Fig. 3796.
Diopter-Lineal, eben daselbst;
Lunälabium-Lineal, im Art Lunälabium;
Parallel-Lineal, im Art. Parallel;
Proportional-Lineal, im Art. Proportional, und
Triangel mit dem Lineal, im Art. Triangel.

Die einfacheren Arten des Lineals werden vielleicht keiner weiteren Erwähnung bedürfen; das zum Reißbret gehörige kann bey Reißbret angeführt werden. Das kleine, gewöhnlich messingene Lineal in den mathematischen Bestecken wird gemeinhin mit einem verjüngten Maßstabe versehen. Wie man diesen darauf zeichnet, sehe man bey Maßstab.

Für diejenigen, die gleich etwas mehr über die Lineale nachlesen möchten, will ich noch einige Bücher hersetzen.

Leupold's Theatrum Machinar. Arithmetico-Geometric. Cap. XX. §. 305—322. u. §. 276. Im letztern wird von Proportional-Linealen gehandelt; in den übrigen von dem Triangel mit dem Lineal, und überhaupt wie die Lineale abzuziehen und zu probiren sind.

Keferstein's Zeichnungen, S. 87.

Lehrgebäude der Diplomatik. (gr. 4.) I. §. 622.

Wehrs, vom Papier. S. 577.

Mathematisches Lexicon I. Leipz. 1747. Col. 805—806.

Jacobsson's technologisches Wörterbuch. II. Berlin 1782. in 4. S. 616—617.

Man-

Mayers Geometrie I. 203—208.
Adams mathematische Instrumente. S. 22.

Lineamenten, die, nur im Plur. gebräuchlich von dem lat. lineamentum, welches zunächst eine Linie oder einen Zug mit der Feder bedeutet, heißen die Züge in dem Gesichte und in den Händen der Menschen, besonders in so fern man daraus seine Gesinnung oder sonst eine Eigenschaft erkennen zu können glaubt. Was den Ausdruck selbst anlangt, so haben wir im Deutschen bis jetzt noch keinen, der völlig gleichbedeutend mit ihm wäre, da das Wort **Gesichtszüge**, welches gebräuchlich ist, nicht so wie obiges auch die **Händezüge** mit in sich schließt.*) In Ansehung der Bedeutung darf ich mich hier nicht weitläuftig einlassen, da man diese im Art. **Gesichtszug**, Th. 17. S. 559 **) und **Hand**, Th. 21. S. 429. schon angegeben findet. — In älteren Zeiten trieb man mit der Deuterey aus den lineamenten vielen lächerlichen Unfug, der mit den Begriffen und Vorurtheilen des Zeitalters übereinstimmte. Man theilte sogar die Runzeln vor der Stirne nach der Zahl der damahls bekanten Planeten ein, und eignete jeder Runzel nun auch die den Planeten angedichteten Eigenschaften und Wirkungen zu. Hierüber sehe man:

Walchs philosophisches Lexicon. I. Th. Vierte Auflage. Leipzig 1775. Col. 2291.

Li-

*) Moritz grammatisches Wörterbuch der deutsch. Sprache, fortgesetzt von J. C. Strutz. II. Th. Berlin 1794. 8. S. 343.

**) Die in dieser Stelle vorkommende Aeußerung über die Physiognomie der Thiere, scheint durch neuere Beobachtungen wieder aller Aufmerksamkeit werth geworden zu seyn. Im Artikel Physiognomie oder Physiognomik wird verschiedenes hierher gehörige angeführt werden können.

Linearis, s. linienförmig.

Lineatum folium, oder gestrichelt, heißt in der Botanik ein Blatt, wenn es ganz mit platten, parallel-laufenden Gefäßen, die von der Basis nach der Spitze gehn, dicht durchzogen ist.

Linets sind leinene Gewebe, die in der Pikardie, vornähmlich um Abbeville verfertigt werden. Es gibt rohe Sorten, die $\frac{11}{16}$ bis $\frac{7}{8}$ eines Stabs breit sind; und gebleichte, wie auch gefärbte, die $\frac{3}{4}$ in die Breite messen.

Linette, so wird in einigen franz. Provinzen der Leinsame genannt.

Linewo-Oserо, ist eine deutsche Colonie in dem Kamüschinschen Kreise der Saratowschen Statthalterschaft im russischen Reiche, und zwar an der Bergseite der Wolga. Sie enthält 126 lutherische Familien, von 359 Manns- und 342 Frauenspersonen.

— ling — ist eine alte deutsche Ableitungssylbe, Substantiva zu bilden, welche alle ohne Ausnahme männlichen Geschlechts sind, wenn sie auch der Bedeutung nach weiblich seyn könnten. Sie wird angehängt

1) Substantiven, welche weiter keine Veränderung leiden, als daß a, o und u in ä, ö ü übergehen, und diejenigen, welche sich mit e endigen, dasselbe verlieren, z. B. Nachkömmling, Häusling, Günstling, Silberling ꝛc. ꝛc.

2) Zeitwörtern, nachdem ihnen die Endsylbe genommen worden, als Ankömmling, Flächeling, Hämmerling.

3) Adverbien; Neuling, Spätling, Frühling, Fremdling, Wüstling.

4) Zahl-

4) Zahlwörtern: Erſtling, das erſte Ding ſeiner Art oder Ankunft nach; Zwilling, das mit noch einem Dinge zugleich kam; Dreyling, das in Geſellſchaft zweyer kam; Vierling, Sechsling, Münzen von vier oder ſechs Pfennigen.

Aus allen dieſen Beyſpielen erhellet, daß ling ein Subject bedeutet, an welchem der Begriff des Grundwortes bald in thätiger, bald in leidentlicher Bedeutung haftet, als: Ankömmling, der angekommen iſt, Anſchiebling, das angeſchoben wird.

In manchen Fällen führt dieſe Endſylbe einen verächtlichen Nebenbegriff mit ſich, als: Klügling, Witzling, Dichterling, und ſcheint ſie daher von der Verkleinerungsſylbe inn etwas an ſich genommen zu haben. Da ſie aber in den meiſten Fällen Gleichheit und Daſeyn des Grundbegriffes an einem Individuo bezeichnet, ſo iſt es nicht unwahrſcheinlich, daß ſie aus lich und gleich entſtanden ſey.

Moritz grammatiſches Wörterbuch der deutſchen Sprache, fortgeſetzt von J. C. Stutz. II. Band. Berlin 1794. 8. S. 343 — 344.

Adelung's Verſuch eines grammatiſch-kritiſchen Wörterbuchs der hochdeutſchen Mundart. IIter Theil, im Art. — Ling.

Lingam, ſo heißt auf dem feſten Lande von Oſtindien das männliche Glied, welches dort ein Hauptgegenſtand der religiöſen Verehrung iſt. Nach andern Nachrichten iſt es das Bild der Zeugungsglieder des Mannes und des Weibes zugleich. Von der Verehrung des Lingam ſehe man etwas in den gelehrten Beyträgen zu den Braunſchweigiſchen Anzeigen. 1783. Col. 732.

Lingard, s. Nachlenkegarn.

Lingbye ist ein schönes Dorf anderthalb Meilen von Kopenhagen, bey dem das königl. lustschloß Sorgenfrey liegt.

Linge, im französischen Handel allerley Tischzeuge von lein oder Hanf. Man unterscheidet es in Linge plein, glattes Tischzeug, oder Linge ouvré, gemusterte Art. Beyde haben noch vielerley andere Benennungen, die von den Orten, wo sie verfertiget werden, von der Art ihrer Weberey u. s. w. abhangen. Die Gegenden in Frankreich, welche das mehrste in diesem Fache liefern, sind das vormahlige Flandern, Artois, Pikardie, Normandie und Beaujolois. Eine Garnitur solcher Tischzeuge heißt man in Frankreich Service de table.

1. Lingen, eine Königl. Preußische Grafschaft im westphälischen Kreise, welche in zwey Stücken abgesondert liegt, und in die Ober- und Nieder-Grafschaft eingetheilt wird. Beyde Theile sind durch das Münsterische und ein Stück von Tecklenburg getrennt, und enthalten zusammen 13 □Meilen, 3 Städte (Lingen, Ibbenbüren und Freren), 5 Aemter (Lengerich, Thuine, Freren, Schapen und Ibbenbüren), und 69 Bauerschaften. Im Jahr 1787 betrug die Zahl der Häuser 5168, und der Einwohner 23,432, wovon in den Städten 2855 und auf dem Lande 20,577 Menschen lebten. Auch sind 8 adliche Güter in der Grafschaft.

Die obere Grafschaft besteht bloß aus dem Amte Ibbenbüren, wo die Voigteyen Ibbenbüren und Mettingen einen aus Sand und Thon bestehenden Boden haben, der das 5—7te Korn

gibt.

Kriegs- und Domänen-Kammer anzuvertrauen. Die Einwohner sind kantonfrey, und zahlen jährlich dafür 5000 Rthlr. Alle Landesabgaben, als Kontribution, Accise ꝛc. ꝛc. werden in holländischem Gelde aufgebracht, und dieß wird von der Berliner Bank in Amsterdam gegen Courant umgesetzt, und das Agio mit $11\frac{2}{3}$ Procent den Haupteassen vergütet.

Hier folgt nun das vorhin bemerkte Königlich Preußische Publicandum wegen des Hausirens der Lingenschen Messer- u. Packenträger. De Dato Berlin, den 23sten Januar 1794.

Von Gottes Gnaden Friedrich Wilhelm, König von Preußen ꝛc. ꝛc. Nach dem Edict vom 17ten November 1747 ist zwar das Hausiren, so wohl auf dem Lande als in den Städten, mit Ausnahme einiger weniger Artikel, auf das schärfste verboten. Es ist aber hiernächst von der Strenge dieser Vorschriften, zum Besten der aus den Grafschaften Lingen und Tecklenburg in Unsere Provinzen diesseits der Weser kommenden Messer- und Packenträger abgewichen, und denselben, mittelst alljährlich erneuerter Handlungspässe, ein ziemlich weit gehender Hausirhandel in der Chur- und Neumark, den Herzogthümern Magdeburg und Pommern, und dem Fürstenthume Halberstadt, verstattet worden, in der Absicht, theils diesen Leuten Mittel zu ihrem Unterhalte, theils den einländischen Fabriken einen sichern und schnellen Absatz zu verschaffen. Indessen haben sich hierbey viele Mißbräuche eingeschlichen, indem sich die Zahl der Hausirer ungebührlich vermehret, diese ihr Gewerbe immer weiter ausgedehnet haben, ohne, gleich den Kaufleuten und Krämern

die

die bürgerliche Laſten zu tragen, und von vielen unter ihnen ein, durch ihre herumſchweifende Lebensart ſehr begünſtigter, Schleichhandel getrieben worden iſt. Da die von Zeit zu Zeit zu Abſtellung dieſer Uebel ergangenen Verordnungen unwirkſam geweſen, und die Klagen der Kaufleute und Krämer in den vorgedachten Provinzen, über die hieraus entſtehende Schmälerung ihres Gewerbes immer lauter geworden ſind; ſo haben Wir nöthig gefunden, durch folgende Vorſchriften, theils die bisherigen Verordnungen zu wiederholen, theils mit dem Hauſirhandel der Meſſer- und Packenträger aus den Grafſchaften Tecklenburg und Lingen, in den Provinzen dieſſeits der Weſer von neuem eine ſolche Einrichtung zu machen, wodurch derſelbe den Fabriken und dem Gewerbe der Kaufleute und Krämer unſchädlich wird.

1) Obgleich nach der Verordnung vom 8ten Auguſt 1786 nur denjenigen Handelsleuten aus den Grafſchaften Lingen und Tecklenburg Päſſe haben ertheilet werden ſollen, welche in Unſern Königlichen Ländern anſäßig ſind; ſo iſt dieſes doch bisher aus der Acht gelaſſen, und ſehr vielen, die nicht nur nicht anſäßig ſind, ſondern auch nicht einmahl zur Miethe wohnende Familien haben, die Erlaubniß zum Hauſirhandel ertheilet worden. Um dieſe Leute nicht in ihrem Erwerbe zu ſtöhren, ſoll von der Strenge der gedachten Verordnung nachgelaſſen, und ſollen allen denjenigen, welche für das Jahr 1793 Handlungspäſſe gehabt haben, auch ferner dergleichen ertheilet werden, in ſo fern ſie ſich nicht des Anſpruchs darauf, durch Uebertretung der hiernächſt folgenden Vorſchriften, verluſtig machen. Dagegen ſoll aber auch fürs künftige keinem Handelsmann aus

den Grafſchaften Lingen und Tecklenburg, der nicht 1793 einen Handlungspaß gehabt hat, dergleichen von neuem ertheilet werden.

2) Das Hauſiren auf dem platten Lande kann, dem Edict vom 17ten November 1747 zuwider, ferner nicht geduldet werden. Da jedoch dem Kaufmann Splitgerber, bey Uebertragung der zu Neuſtadt-Eberswalde angelegten Fabrike von Eiſenwaaren, frey gelaſſen worden iſt, die darin zu verfertigenden Waaren, durch die Lingenſchen Meſſerträger nicht nur in den Städten, ſondern auch auf dem Lande abzuſetzen, ſo ſollen denjenigen Lingenſchen und Tecklenburgſchen Handelsleuten, welche den Handel mit dieſen Waaren in den Städten und auf dem Lande treiben wollen, Päſſe dazu ertheilet werden. Dieſe müſſen ſich aber alsdenn ſchlechterdings alles andern Handels enthalten und ſich lediglich auf die mit einem Adler gezeichneten Waaren aus der Splitgerberſchen Fabrike zu Neuſtadt-Eberswalde einſchränken. Um indeſſen den jetzt mit Handlungspäſſen verſehenen Handelsleuten aus den Grafſchaften Lingen und Tecklenburg Zeit zu laſſen, ſich zu dieſer Veränderung, in Anſehung ihres Handels, vorzubereiten, ſoll dieſes Verbot des Hauſirens auf dem platten Lande gegen ſie, erſt vom 1ſten Januar 1796 an, zur Ausführung gebracht werden, und bis dahin denſelben frey ſtehen, mit den ihnen zum Handel erlaubten Waaren, unter Beobachtung der hiernächſt zu ertheilenden Vorſchriften, auch auf dem Lande zu hauſiren.

3) Da es die Nothwendigkeit erfordert, dieſe Handelsleute in genauer Aufſicht zu halten; ſo ſoll vom 1ſten Januar 1795 an, in den ihnen auszufertigenden Päſſen, einem jeden, ein Bezirk

zirk bestimmt werden, innerhalb dessen er die Befugniß zum Handel hat, und den er nicht überschreiten darf.

4) So wie die oftgedachten Handelsleute bisher nur die Erlaubniß zum Handel mit einländischen kurzen Waaren und Rheinländischem Kleesaamen gehabt haben, also soll es auch für die Zukunft dabey verbleiben, und wird hierdurch festgesetzt, daß unter kurzen Waaren zwar auch wollene und baumwollene Mützen, Strümpfe, imgleichen leinene, baumwollene und seidene Tücher, übrigens aber nur solche zu verstehen sind, welche stückweise, ohne Gebrauch eines Maaßes oder Gewichts, und ohne Ausschnitt verhandelt werden, zugleich aber auch, daß sie von diesen kurzen Waaren nur solche führen dürfen, welche in Unsern Ländern diesseits der Weser verfertiget werden, mit Ausschluß aller ausländischen und in den Provinzen jenseits der Weser verfertigten Waaren, wenn deren Einbringung gleich übrigens erlaubt ist.

5) Zu Verhütung des Schleichhandels ist es nothwendig, daß diese zum Hausiren berechtigten Handelsleute ihren Wohnsitz und ihre Waaren-Niederlagen, nur in größern mit Accise-Controlleurs versehenen Städten haben, so wie solches auch bereits durch die Verordnung vom 8ten August 1786 vorgeschrieben ist, und müssen sie in diesen Städten, gleich andern Handelsleuten, alle bürgerliche Lasten tragen.

6) Nach diesen Städten, welche sie sich zu ihren Waaren-Niederlagen gewählt haben, müssen sie alle ihre Waaren, ohne Ausnahme, hinkommen, und solche von dem Acciseamte, ausser dem daran schon befindlichen Zeichen der einländ-

ſchen Fabrikaten, noch beſonders mit dem Acciſe-ſiegel verſehen, und in ein zu haltendes Acciſe-buch einzeln eintragen laſſen. So lange ſie nach dem §. 2. noch auf dem platten Lande hauſiren dürfen, brauchen ſie, wenn ſie damit, zum Behuf ihres Handels, aus den Städten gehn, ſolche nicht verſiegeln zu laſſen. Vom 1ſten Januar 1796 aber müſſen ſie, wenn ſie von einer Stadt zur andern gehen wollen, die mitzunehmenden Waaren vorher dem Acciſeamte anzeigen, darüber einen Paſſirſchein nehmen, und ſie verſiegeln laſſen. In der Stadt, wo ſie ſolche zu verkaufen gedenken, müſſen ſie die Siegel vom Acciſeamte wiederum öffnen, und die Waaren nachſehen laſſen. Die Acciſebücher aber haben ſie, nebſt den Paſſirſchei-nen, jederzeit bey ſich zu führen. Diejenigen, welche auſſerhalb Landes handeln, müſſen, wenn ſie von daher zurückkommen, bey dem Gränz-Zollamte ihre Waaren verſiegeln oder plombiren laſſen, und ſich damit, ohne das Siegel oder Bley zu öffnen, zur nächſten Stadt begeben, um ſie nachſehen zu laſſen.

7) Da es die Nothwendigkeit erfordert, daß die der Landespolizey vorgeſetzten Collegia dieſe Handelsleute in genaue Obacht nehmen; ſo ſoll es künftig mit Ausfertigung der Handlungspäſſe fol-gendermaßen gehalten werden. Da dieſelben auch künftig auf Ein Jahr, vom 1ſten Januar jedes Jahres an, gerechnet, ertheilet werden ſollen; ſo müſſen ſich diejenigen von den Lingenſchen und Tecklenburgſchen Handelsleuten, welche dergleichen ſuchen, vor dem 1ſten Julius des laufenden, und jedes der folgenden Jahre, bey dem Magiſtrat des Orts, wo ſie ihre Niederlage haben, melden, durch Vorzeigung der Päſſe, für das laufende Jahr nachweiſen, daß ſie für das nächſte Jahr

auf

auf einen neuen Anſpruch machen können, und angeben, in welchem Bezirk ſie ihr Gewerbe zu treiben gedenken. Wenn hierbey nichts zu erinnern iſt, berichtet der Magiſtrat wegen ſämmtlicher in ſeiner Stadt befindlichen Handelsleute an den ihm vorgeſetzten Steuerrath, und dieſer erſtattet hiernächſt einen Bericht, wegen ſämmtlicher in ſeiner Inſpection befindlichen Städte, an die Krieges- und Domainen-Cammer der Provinz, welche, ſobald die ſämmtlichen Berichte der Steuerräthe bey ihr eingegangen, und die Qualification der Supplicanten, ſowohl zu Päſſen als der Städte zu Waaren-Niederlagen geprüft iſt, die Päſſe bey dem General-Directorio, unter der Addreſſe, des ihr vorgeſetzten Provinzial- und General-Fabriken- und Commercial-Departements nachſucht, und dabey den Diſtrict für jeden in Vorſchlag bringt, jedoch ſollen alle Unterſuchungen, Expeditiones und Berichte wegen der Paßertheilungen, unentgeldlich geſchehen.

8) Nach dieſen Vorſchriften haben ſich die Lingenſchen und Tecklenburgſchen Handelsleute auf das genaueſte zu achten. Diejenigen aber, welche demſelben zuwider, beym Hauſiren, außer den ihnen angewieſenen Bezirken, vom 1ſten Januar 1796 an, auf dem Lande, oder mit andern als den in ihren Päſſen benannten Arten von Waaren betroffen werden, desgleichen diejenigen, welche außer den ihnen angewieſenen Städten, heimliche Waaren-Niederlagen haben, und den im §. 6. ertheilten Vorſchriften nicht Folge leiſten, haben zu erwarten, daß nicht nur die bey ihnen vorgefundenen Waaren confiſciret, und ſie dem Befinden nach mit der auf die Einbringung verbotener Waaren, und die Defraudation der Acciſe- und

Zollgefälle gesetzten Strafen belegt, sondern ihnen auch die Handlungspässe abgenommen, und niemals wieder deraleichen werden ertheilet werden. Von den hiernach einkommenden Strafen, und dem Werth der zu confiscirenden Waaren, sollen die Denuncianten die Hälfte erhalten.

Die Kriegs- und Domainen Cammern, Landräthe, Steuerräthe, Magistrate, Beamten und andere Gerichtsobrigkeiten aber werden angewiesen, darauf zu sehen, daß diesen Vorschriften genau nachgelebet werde. Hieran geschieht Unser Wille. So geschehen und gegeben zu Berlin, den 23sten Januar 1794.

(L. S.)

Auf Sr. Königl. Majestät allergnädigsten Special-Befehl.

Gr. v. Blumenthal. Fr. v. Heinitz. v. Werder.
Gr. v. Arnim. v. Voß. v. Struensee.

Dieses Publicandum steht in dem Verzeichnisse der in dem 1794sten Jahre ergangenen Edicte, Patente, Mandate, Rescripte und Hauptverordnungen ꝛc. ꝛc. N. III. und Col. 1863—1868. — Die übrigen Bücher werden unter dem gleich folgenden Artikel angeführt werden.

2. **Lingen**, die Hauptstadt in der vorbeschriebenen Grafschaft, unweit der Ems, über welche letztere $\frac{1}{8}$ Meile von der Stadt die lingensche Fähre geht. Die Stadt ist nach holländischer Art, ziemlich gut gebauet, und mit einem Graben umgeben, über welchen an 3 Thoren Zugbrücken sind. Die Straßen sind mit einer Lindenallee besetzt. Im Jahre 1784 hatte die Stadt 284 Häuser mit Ziegeldächern, 31 Scheunen, 113 Brunnen, und 3 Kirchen, von welchen eine zum ka-

katholiſchen, eine, mit 2 holländiſch. Predigern, zum reformirten, und eine zum lutheriſchen Gottesdienſte beſtimmt iſt. Das hieſige akademiſche Gymnaſium iſt ganz auf holländiſchen Fuß eingerichtet, und hat 6 Profeſſoren (der Theologie, der Rechte, der Medicin, der Philoſophie, der Geſchichte und Beredtſamkeit, der Alterthümer und Philologie), unter denen das Rectorat jährlich wechſelt, und die Anzahl der Studirenden iſt gewöhnlich 40, wovon $\frac{1}{3}$tel Holländer ſind, auch kommen reiche Oſtindianer und Oſtfrieſen hierher. Es ſind bey dieſem Gymnaſium 23 Stipendien, jedes von 50 holländiſchen Gulden. Außerdem iſt noch eine lateiniſche Schule hier. — Die Zahl der Einwohner war im Jahr 1784. 1456. Im Jahr 1787. betrug ſie 1632, wobey ſich auch die Zahl der Häuſer bis auf 300 vermehrt hatte. Die Nahrung derſelben beſteht in gewöhnlichen Gewerben, der hier durchgehenden Paſſage, den Schülern ꝛc. und folgenden Fabriken im Jahr 1787. 1) eine Stärke- und Puderfabrik, welche für 10,000 Rthlr. lieferte, wovon für 7000 Rthlr. auswärts verſchickt wurde. 2) Eine Tuch- und Zeugfabrike. 3) Eine Hutfabrik, lieferte mit 5 Arbeitern 500 Stück für 500 Rthlr. 4) Eine Linnen- und Drellfabrike lieferte auf 22 Stühlen für 1400 Rthlr. 5) Eine ausſchließlich privilegirte Lederfabrik, worin 6 Arbeiter 800 Felle für 5000 Rthlr. lieferten, wovon für 3000 Rthlr. auswärts abgeſetzt wurden. Die Waaren, welche dieſe 5 Fabriken lieferten, waren zuſammen 17,000 Rthlr. werth. Die Materialien dazu koſteten 10,590 Rthlr. Der Abſatz im Lande betrug 6200 Rthlr. und außerhalb landes 10900 Rthlr. Das ge-

wonnene Arbeitslohn, als Verdienst für die Arbeiter und Unternehmer 6510 Rthlr.

Lingen ist übrigens auch der Sitz der Tecklenburg-Lingenschen Regierung, die aus einem mitarbeitenden Director und zwey Regierungs-Räthen besteht, bey welcher noch ein Kriegs- und Domainen-Rath Sitz und Stimme hat. Ueber die hier bis 1794 befindliche Kriegs- und Domainen-Kammer-Deputation, die aus einem Director, sechs Räthen und einem Oberjäger bestand, sehe man den vorstehenden Artikel, oben S. 289.

Weddigen westphälisches Magazin. 13ter Heft, S. 48.

Beyträge zur Gelehrtengeschichte der Stadt Lingen, in Weddigen's neuem westphälischen Magazin, 11. Heft. S. 217. 244.

Neues Journal für Prediger. 6. B. 1. St. S. 45.

Herzberg Preuß. Geograph. I. 154.

Topographisch-statistisch-geographisches Wörterbuch der sämmtlichen Preußischen Staaten. VII. Th. S. 75—78.

Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie; von F. G. Leonhardi. Vierten Bandes zweyte Abtheilung, von S. 1042 bis 1094., wo indessen von Tecklenburg zugleich mit gehandelt wird.

Geographisch-statistische Beschreibung der Obergrafschaft Lingen. In Weddigen's westphälischem Magazin, im VIIten Hefte.

Lingenkraut, oder bloß **Lingen**, Corrigiola L., ist eine Pflanzengattung, die in die 3te Ordnung der fünften Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems gehört und einen fünfblättrigen Kelch, fünf Blumenblätter und ein dreyeckiges Samenkorn hat. Es sind davon jetzt zwey Arten bekannt, nähmlich 1) Corrigiola *littoralis*, Sand-

Sand-Lingenkraut, welches geſtielte Blumen und einen am Rande häutigen Kelch hat, und 2) Corrigiola *capenſis*, Kapiſches Lingenkraut, mit ſitzenden Blumen und grünen Kelchen.

Die erſte Art iſt in Deutſchland und anderwärts auf ſandigen Stellen, unter andern auch bey Berlin anzutreffen, wo ſie ſich mit einer Menge äſtiger und ſpannenlanger Stängel platt an dem Boden ausbreitet, und gleichſam den Sand zu bedecken ſcheint, daß der Wind ihn nicht wegwehen könne. Sie hat lange, verkehrt eyförmige Wurzelblätter und etwas kürzere abwechſelnd ſitzende Stängelblätter. Die Afterblätter (ſtipulæ) ſind ſehr klein, durchſichtig, häutig. Die Blumen befinden ſich an den Seiten und am Ende der Stängel in großer Menge, und ſind weißlich. Die Nebenblätter (bracteæ) ſind borſtenförmig. Beym Trocknen bekommt dieſe Pflanze einen ſehr eigenthümlichen Geruch, faſt ſo, wie die Haarflechten. (Lichenes filamentoſi).

Die anderere Art, die auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe gehört, iſt der vorſtehenden dem erſten Anblick nach ſehr ähnlich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 1506.

(Der Herr Prof. Willdenow hat den Nahmen Hirſchſprung für dieſe Gattung gewählt. In der wetterauiſchen Flora von Meyer ꝛc. ꝛc. ſteht Knotenkraut.)

Roth. Tentam. Flor. Germ. Tom. II. P. I. p. 369.

Lingenſche Gulden, eine Rechnungsmünze, davon zwey einen Thaler machen. Nach dem Preußiſchen Courantfuß gehen auf die Cölniſche Mk. fein, Gold $414\frac{1}{20}$, Silber 28. Ihr Werth in Piſtolen zu 5 Rthlr. iſt 11 Gr. $5\frac{1}{7}$ Pf.

Lin.

Lingensche Pfennige, eine Rechnungsmünze, davon 640 einen Thaler machen. Nach dem Preußischen Courantfuße, Pistolen zu $5\frac{1}{4}$ Rthlr. gehen auf die Cölnische Mark fein, Gold 132496, Silber 8960. Ihr Werth in Pistolen zu 5 Rthlr. ist $\frac{3}{7}$ Pf.

Lingensche Stüver, eine Rechnungsmünze, davon 40 einen Thaler machen. Nach dem Preußischen Courantfuße, Pistolen zu $5\frac{1}{4}$ Rthlr., gehen auf die Cölnische Mark fein, Gold 8281, Silber 560. Ihr Werth in Pistolen zu 5 Rthlr. ist $6\frac{9}{7}$ Pf.

Nach diesen dreyerley Münzen wird in der Grafschaft Lingen gerechnet, und man nimmt im allgemeinen den lingenschen Gulden für einen Holländischen, und rechnet ihn zu 12 guten Groschen; bey der Zahlung schlägt man aber das steigende und fallende Agio der holländischen Gulden noch hinzu, und hält also den holländischen Gulden zu $13\frac{1}{3}$ bis 14 Groschen. Hiernach würde holländisch Courantgeld $11\frac{1}{9}$ bis $16\frac{2}{3}$ % besser als lingensches Geld seyn. Das Verhältniß dieser Münzen, gegen einander gestellt, wäre also folgendes:

Rl. Gulden.	G. Grosch.	Holl. Stüv.	Pf.
1 2	24	40	640
1	12	20	320
	1	$1\frac{2}{3}$	$26\frac{2}{3}$
		1	16

Lingette, Lingettes, auch Flaver, ist eine geringe Sorte französischer wollener Serschen, die in und um Vire in der vorigen niedern Normandie, und jetzigem Departement von Calvados, vorzüglich auch in Conde, Caligne und anderwärts ver-

verfertigt werden. Das Stück hält 20 Stab oder Ellen nach pariſer Maß. Sie werden faſt alle nach dem ehemahligen Bretagne geführt.

Lingo bedeutet den Einguß bey den Bearbeitern der edleren Metalle. S. Th. 10. S. 390.

Lingones, ſ. Langres, Th. 64. S. 644.

Lingotten, franz. Lingots, ſind, im allgemeinen genommen, gegoſſene ſilberne oder goldene Platten, Barren, Zaine, Klumpen oder Stangen. Insbeſondere verſtehet man aber diejenigen Stäbe darunter, welche die Bank zu Amſterdam aus Silber, zum Gebrauch der Gold- und Silber-Drahtzieher gießen, zubereiten, und mit dem Stadtwapen ſtempeln läßt. Es gibt aber viererley lingotten und zwar mit folgenden Buchſtaben geſtempelt: FF hält 11 Pf. 23 Grän fein; F hält 11 Pf. 22 Grän; G hält 11 Pf. 16½ Grän fein; GG hält 11 Pf. 15 Grän fein. — Von Barren unterſcheiden ſich die lingotten ſonſt überhaupt dadurch, daß ſie kleiner ſind, und man gießt das Metall gewöhnlich in Barren, wenn es dazu beſtimmt iſt, wieder ganz eingeſchmolzen zu werden. Zu Zainen gießt man geſchmolzene Metalle, wenn ihre Menge geringe iſt, oder wenn man mit dem Meiſſel Stücke davon abſchroten will. — Das franz. Lingot bedeutet auch Stücke Eiſen, die auf der Wolfs- und wilden Schweinsjagd in die Flinte geladen werden.

Lingoum, iſt eine Varietät des Drachenblutbaums, Pterocarpus Draco Linn., ſ. Th. 9. S. 461.

— lings — iſt eine Endſylbe, Adverbia zu bilden, welche aber nur in der Sprache des gemei-

meinen lebend tödlich sind, z. B. Schlangen, ausser Schildkröten, Eidechsen, ausser kleiner Fische.

Ling-tao, eine Stadt am Flusse Hoangho in der Landschaft Chen-Si in China. In der Gegend derselben findet man Goldsand im Flusse.

Lingua, s. Zunge, Sprache. Linguae tremulum, s. Zungenband. Lingua ist auch der Benahme, den einige Pflanzen führen, als Ranunculus Lingua Linn. und Serapias Lingua Linn., weil diese zungenförmige Blätter haben. Erstere sehe man im Art. Rannkel, die andere unter Stendelwurz.

Lingua oder Linguae avis, so werden in der Officin die mit einer zungenförmigen Haut versehenen Früchte von Fraxinus excelsior Linn. genannt. S. Esche, Th. 11. S. 514. u. f.

Lingua cervina ist der alte Nahme für Asplenium Scolopendrium Linn., welches an mehreren Orten der Encyklopädie nach Milzkraut hingewiesen ist. Außer diesem wurden vordem noch viele andere Farrnkräuter, besonders aus den Gattungen Acrostichum, Pteris, Hemionitis, Asplenium etc. so genannt, welche hier indessen nicht auseinander gesetzt werden dürfen, da der Nahme Lingua cervina schon unter die wenig bekannten gehört.

Lingua grossa, eine kleine Königliche Neapolitanische Stadt am südlichen Fuße des Aetna in Sicilien, von 607 Feuerstellen. Den Nahmen soll sie von der groben und ungeschliffenen Aussprache der Einwohner haben.

Lingua passerina, der alte Nahme für Stellera Passerina Linn., ist Th. 64. S. 648. nach Wegtritt verwiesen.

Lin-

Linguatoli, unter dieſem Nahmen wird eine Art marinirter ſo genannter Zungenfiſche, Pleuronectes Linguatula Linn. (ſ. unter Scholle) aus Italien über Venedig und Trieſt zum Handel gebracht. Sie ſind mit allerley Gewürzen, wie auch Mandeln, kleinen Roſinen und Pinien eingemacht, und werden als eine Delicateſſe genoſſen.

Lingue, ſ. Langfiſch, Th. 64. S. 579. — Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe wird bey dem Ausſortiren der verſchiedenen Arten vom Kabliau die Lingue für die vierte gerechnet, und insgemein unter eine andere Art, die man Raguet nennt, geworfen, ſo daß alſo die Lingue und der Raguet mit einander verkauft werden. Zu Nantes gehört die Lingue mit unter den Ausſchuß-Kabliau.

Linguet, iſt der franz. Nahme von Pleuronectes Linguatula Linn., ſ. unter Scholle.

Linguet, ſ. Zeichenſprache.

Linguiformis, ſ. Th. 78. S. 741. unter Ligulatus.

Linguiſt, ſ. Sprachenkundiger, oder Sprachenkenner.

Linguiſtik, ſ. Sprachenkunde.

Lingula, ſ. Ligula, Th. 78. S. 740. — In einigen Bedeutungen kommt es auch noch mit dem Th. 64. S. 678. erklärten Worte Languette, welches auch ein Jünglein heißt, überein.

Lingulatus, ſ. Ligulatus, Th. 78. S. 741.

Linial, ſ. Lineal, oben S. 281.

Linie, die, im Plur. die — n, *) bedeutet überhaupt eine jede Ausdehnung in die Länge; doch ist hierbey der verschiedenen Anwendung wegen, die man von dem Begriffe einer Linie macht, noch mancherley zu bemerken.

1) In der Mathematik ist **Linie** eine Ausdehnung in die Länge, die ohne Breite und Dicke gedacht wird. Besonders nennt man eine sichtbare Länge dieser Art, sowohl als die äußerste Gränze einer Fläche betrachtet, als auch an und für sich allein, eine Linie. Diese Linien nun, sie mögen im strengen mathematischen Sinne gedacht, oder durch wirkliche Striche dargestellt seyn, werden ihrer verschiedenen Richtung nach eingetheilt, in **gerade Linien**, **krumme Linien** und **vermischte Linien**.

Was eine **gerade Linie** sey, ist im Art. **gerade**, Th. 17. S. 369. schon erklärt. Hier bemerke ich nur bloß noch, daß man die geraden Linien auch noch in Ansehung ihrer Richtung gegen einander betrachtet, und da heißen denn gerade Linien, die genau dieselbe Richtung neben einander haben, so daß sie in einer Fläche auch noch so weit verlängert, sich nicht schneiden: **parallele Linien**; solche, die sich schneiden, und dabey einen spitzen und einen stumpfen Winkel machen, **zusammenlaufende** auch **schrägelaufende**, und wenn man sie jenseit des Durchschnittspunctes betrachtet, **auseinander laufende Linien**; wenn sie sich aber so schneiden, daß dadurch zwey gleiche Winkel entstehn, **senkrechte, loth-**

*) Im Lat. Linea, im Franz. Ligne. Das deutsche Wort Linie stammt zwar von dem Lateinischen; es ist indessen aber auch mit den Wörtern Leine, lang ꝛc. ꝛc. verwandt.

lothrechte, verticale Linien, sie mögen gegen den Horizont für eine Richtung haben, welche sie wollen, obgleich diese Benennungen ursprünglich von der Richtung eines Senkbleyes gegen die Horizontal-Linie entlehnt sind.

Von den krummen Linien findet man im Art. Krumm, Th. 54. S. 135. und Kreis, Th. 48. S. 490. eine Erklärung. Bey diesen macht die Verschiedenheit der Krümmung aber auch wieder eine nähere Unterscheidung nöthig. Außer der Kreislinie gibt es nähmlich noch die elliptische Linie, oder Ellipse, welche eine länglich runde reguläre Fläche einschließt; *) ferner die Eyerlinie, welche eine länglich runde Fläche einschließt, die an dem einen Ende aber breiter als an dem andern ist; die parabolische Linie, s. Th. 33. S. 108. im Art. Kamin, und Fig. 1797. d. — die Schlangenlinie, die Schneckenlinie und andere, von welchen die Schlangenlinie sich in einer Fläche immer bogenförmig hin und her krümmt, die Schneckenlinie

*) Eine sehr einfache Art, eine Ellipse zu zeichnen ist folgende. Man befestigt auf der Fläche, worauf man die Ellipse haben will, zwey feine Stiftchen, und an diesen einen seidenen oder andern feinen Faden, doch so, daß er doppelt so lang oder noch länger als die Entfernung der beyden Stiftchen von einander bleibt. Alsdann nimmt man einen Bleystift oder sonst ein feines schreibendes oder kritzelndes Werkzeug, spannt damit den Faden an, und zieht erst die eine Hälfte der Ellipse, hebt dann den Faden über das Stiftchen, und zieht die andern. Je länger man den Faden in Verhältniß zu der Entfernung der beyden Stiftchen von einander nimmt, desto mehr nähert sich die damit beschriebene Ellipse dem Kreise; je kürzer man den Faden macht, desto länglicher wird die Ellipse. Auch hat man ein eignes Instrument zur Beschreibung der Ellypsen, welches in einem Stangenzirkel besteht, der sich in einem ausgehöhlten Kreuze herumdrehen und in sich selbst verschieben läßt.

aber eine ſolche iſt, die rund um läuft, aber ſich immer weiter von ihrem Anfangspuncte entfernt.

Von den vermiſchten Linien iſt nur ſo viel zu bemerken, daß ſie aus geraden und krummen theilweiſe zuſammen geſetzt ſind. —

Archimedes kam zuerſt darauf, daß eine krumme Linie ein Vieleck von unendlich vielen und unendlich kleinen Seiten ſey; Kepler *) erklärte dieſen Satz zuerſt deutlich, und Cavallerius bediente ſich deſſelben zuerſt richtig in ſeiner Geometrie. Leipnitz fand durch die Integral Rechnung die Kunſt, krumme Linien in unendlich kleine gerade Linien zu zergliedern. — Eine krumme Linie in eine gerade zu verwandeln, oder die Rectification einer krummen Linie durch die Quadratur einer andern krummlinigen Figur zu verrichten, erfand der Engländer Wilhelm Nelius 1657; dann that es auch der Holländer Heinrich van Heuraet 1659, und endlich der Franzoſe Fermat. **)

Die krummen Linien, die man Kegelſchnitte nennt, und wozu die Ellipſe, Hyperbel und Parabel gehören, erfand Menächmus, der zur Zeit des Plato lebte und ein Schüler des Eudoxus war. ***) Kepler führte die Ellipſe zuerſt in die Aſtronomie ein, und zeigte, daß ſich die Planeten in einer ſolchen Linie bewegen. Carteſius zeigte, daß die Hyperbel die vollkom-

*) In ſeiner Stereometria doliorum. P. I. theor. 2.

**) Nachrichten von dem Leben und den Erfindungen der Mathematiker. Th. 1. 1788. S. 140.

***) J. A. Fabricii allgemeine Hiſtorie der Gelehrſamkeit 1752. 2. Band. S. 195.

kommenſte Figur zu den Brenngläſern ſey. — Die Quadratur der Parabel erfand Archimedes, und Johann Regiomontanus lehrte, daß dieſe Figur die beſte zu den Brennſpiegeln ſey, und Galiläus zeigte zuerſt, daß die mit dem Horizonte parallel, oder auch ſchief geworfenen Körper eine Parabel beſchreiben. *)

2) In der Mahlerey und im gemeinen Leben nennt man auch einen Zug oder Strich mit der Feder oder mit dem Bleyſtifte, welchen man macht, um einen Gegenſtand vorzuſtellen, eine Linie. Ein Mahler, ſagt Herr du Fresnoy, (und vor ihm hat es Apelles ſchon geſagt) ſoll keinen Tag vorbey gehen laſſen, ohne einige Linien zu ziehen, das iſt, ohne etwas zu zeichnen, oder einige Pinſelſtriche zu machen.

Die gerade Linie in dem Gemählde, welche auf den Geſichtspunct zugeht, und gemeiniglich in ungleiche Theile getheilt wird, um Zolle, Schuhe, Ruthen ꝛc. ꝛc. vorzuſtellen, wird von den Franzoſen échelle fuyante genannt.

Der Erdlinie parallel ſteht in Riſſen und perſpectiviſchen Gemählden noch eine andere gerade Linie, die in gleiche Theile abgetheilt iſt, welche die Schuhe, die Zolle ꝛc. ꝛc. vorſtellen. Dieſe heißt im Deutſchen der Maßſtab; bey den Franzoſen échelle de front.

Pernety Handlexicon der bildenden Künſte. 1764. S. 197.

3) In der Phyſiognomik oder Geſichts- und Händekunde nennt man die Striche und Züge,

*) Wolfs mathematiſches Lexicon, 1716. S. 1009. 1142.

deren im Art. Lineamenten, oben, S. 284. gedacht ist, auch Linien. Ich finde es zwar unnöthig, mich auf die Erklärung derselben einzulassen, weil die Linien selbst bey verschiedenen Menschen so sehr verschieden sind, und die ihnen beygelegten Bedeutungen fast ganz zu den Hirngespinsten der Chiromantisten gehören; da man indessen in manchen Büchern, die hier und da noch in den Haushaltungs-Bibliotheken stehen, dieser Linien noch gedacht findet: so will ich sie hier, wo ich einmahl bey Linie bin, kurz aufführen, im übrigen aber auf das verweisen, was mein Vorgänger im Art. Hand, Th. 21. S. 429. u. folg. gesagt hat.

Die Linien vor der Stirne wurden in vorigen Zeiten den sieben Planeten, wozu man bekanntlich auch Sonne und Mond rechnete, gewidmet. Die oberste an der Stirne dem Saturn, die zweyte dem Jupiter, die dritte dem Mars, die vierte der Venus. Diese mußten über die ganze Stirn gehen, wenn sie vollkommen und glücklich seyn sollten. Die folgenden drey, nähmlich die über dem rechten Auge, war der Sonne, die über dem linken Auge, dem Monde, und die von der Nase aufwärts, bis zur Venuslinie, dem Mercur gewidmet.

Die Linien der Hand wurden in Haupt- und Nebenlinien eingetheilt. Der ersten zählte man vier, nähmlich die Lebenslinie, welche zwischen dem Daumen und Zeigefinger anfängt, und sich an der Restricta endet; die Kopf- oder Naturlinie, welche sich unter dem Zeigefinger an die lebenslinie schließt, und bis zum Berge des Mondes geht; die Tischlinie, welche unter dem kleinen Finger anfängt, und sich bis unter

den

den Berg des Zeigers erſtreckt; und die Leber- oder Lungenlinie, die unten aus der Lebenslinie entſpringt, nach dem kleinen Finger hinauf geht, und mit der Naturlinie den Triangel in der Hand macht.

Die Zahl der Nebenlinien war zehn, nähmlich: die Schweſtern der vier Hauptlinien, als der Lebenslinie ꝛc. ꝛc., die deshalb ſo heißen, weil ſie mit ihren Hauptlinien einen gleichen Anfang haben, und mit denſelben in gleicher Weite fortlaufen; ferner, die Ehrenlinie, fängt unter dem Goldfinger an und geht gerade herab; die Haushaltungslinie, fängt an der Reſtricta an, und geht mitten durch die Hand; die Milchſtraße, fängt im Berge des Mondes an, und geht nach dem Mercursberge; der Liebesgürtel entſpringt zwiſchen dem Zeige- und Mittelfinger, und endet ſich zwiſchen dem Gold- und kleinen Finger; die Eheſtandslinie unter dem kleinen Finger am Wiederſchlage; und die Reſtricta oder Razette, welche die Hand und den Arm von einander ſondert.

4) In der Kriegesbaukunſt, und dem ganzen Kriegs- und Militär-Weſen, iſt ſehr viel von linien die Rede, die theils eingebildete, theils wirklich gezogene Linien ſind.

Eine ganze Reihe von Feſtungen, um ein Land gegen feindliche Einfälle zu ſchützen, wird eine Linie genannt. Dergleichen ſind verſchiedene im Ruſſiſchen Reiche, die im Art. Linien-Feſtungen angeführt werden ſollen.

Eben ſo heißen auch Verſchanzungen, die unter ſich zuſammen hangen, eine Linie. Sehr bekannt ward im jetzigen Kriege die Weißenburger

ger Linie, die die Franzoſen gezogen hatten, um den Elſas ꝛc. ꝛc. zu decken. Man ſehe auch den Art. Schanze.

Oefters wird auch ein bloßer Landgraben, (ſ. Th. 59. S. 461.) eine Linie genannt, oder ein kleiner aufgeworfener Wall um das Gebiet einer Stadt oder eines Landes, wovon man Th. 63. S. 608. Nachrichten findet.

Hierher gehören auch noch die Circumvallations-Linie, Communications-Linie ꝛc. ꝛc. die indeſſen füglicher bey Schanze erklärt werden können.

Bey der Befeſtigungskunſt kommt vorzüglich auch die Defenslinie vor. Unter derſelben haben diejenigen Kriegsbaumeiſter, welche vornähmlich auf die Seiten- oder Flanken-Defenſion ſahen, jene Linie verſtanden, die aus dem Flankenwinkel nach dem benachbarten Bollwerkswinkel gezogen werden kann. Bey der Defenslinie findet indeſſen noch ein Unterſchied ſtatt: denn entweder iſt keine Second-Flanke am Hauptwerke vorhanden, und ſo fällt die nach der Flanke des benachbarten Bollwerks verlängerte Bollwerks-Face genau in den Winkel, welchen dieſe Flanke mit der Curtine macht; dieſe ſolchergeſtalt einlaufende Linie heißt die beſtändige, die große auch die raſirende Defenslinie; — oder das Hauptwerk hat Second-Flanke, und dann fällt nicht nur die verlängerte Bollwerks-Face auf einen Punct in der Curtine, der nicht der Endpunct iſt, wo Flanke und Curtine zuſammen kommen, ſondern es kann auch von gedachtem gemeinſchaftlichen Endpuncte der Curtine und Flanke, noch eine Linie nach der erwähnten Bollwerks-Face ge-

gezogen werden. Diese letztere heißt die große, die bohrende, oder die schirende, die erstere die bewegliche, die kleine oder rasirende. — Das weitere sehe man in dem

Unterricht in der Festungsbaukunst nach Herrn Glasers Grundsätzen, von F. L. Aster. 1. Heft. Dresden 1787. 4. S. 86--96.

Linie der Vertheidigung heißt diejenige Richtung, nach welcher die Vertheidigung geschieht. Sie steht bald senkrecht, bald schief auf der Linie, welche vertheidigt werden soll. Sie darf nie größer, als ein Flintenschuß reicht, d. i. 300 Schritte, seyn.

Linie des kürzesten Widerstandes heißt bey den Minen die senkrechte Linie, welche man von der Minenkammer bis zu der nächsten Oberfläche der Erde zieht.

Linie im Felde, die Eintheilung einer in Schlachtordnung gestellten Armee. Man pflegt, wenn es die Umstände zulassen, die Armee in drey Linien zu stellen. Die erste ist die Avantgarde; die zweyte ist das Cors de Bataille; und die dritte ist das Corps de Reserve oder die Arrieregarde.

5) In der Schifffahrt bedeutet **Linie** die Anordnung der Schiffe hinten und neben einander. Heut zu Tage stehen die Hochboorde zum Gefechte alle hinter einander, und jedes Schiff stellet eine Seite auswärts dicht am Winde. Die **Galeerenlinie** ist anders, denn da sie ihre Stücke vorne und ihre Besatzung auf der Albaletriere über denselben haben, so stellen sie sich mit dem Vordertheile gegen den Feind. Man sagt, die Schiffe marschiren in der Gefechtlinie,

wenn sie hinter einander auf einen Strich dichte am Winde Steuer- oder Back-Bord halten. Wenn sie aber nicht dichte am Winde fahren, so sagt man, sie fahren in der Convoy-Linie.

Linie machen heißt daher sich in die Ordnung zum Gefecht stellen. So bald der Strich bestimmt ist, auch die Flotte sich in die Linie setzen soll, so steuert das erste Schiff in dieselbe hinein, und segelt so fort, damit sich jedes Schiff hinter ihm in das Fahrwasser lege. Zu diesem Ende macht jeder Jagd auf den Vordermann, wobey sie sich vor dem Antreiben in Acht nehmen müssen.

6) In der Erdbeschreibung führt die Aequinoctial-Linie oder der Aequator der Erde öfters vorzugsweise noch den Nahmen Linie. Diese Linie, (Aequator telluris, Linea æquinoctialis, Equateur de la terre, la Ligne, Ligne équinoxiale), ist auf der Erdkugel derjenige größte Kreis, welcher von den Polen der Erde überall 90 Grade weit abstehet, mithin die Pole der Erde selbst zu seinen Polen, und die Erdaxe zu seiner Axe hat. Alle Mittagskreise stehen, weil sie durch die Pole gehen, auf ihm senkrecht. Die tägliche Umdrehung der Erde um ihre Axe erfolgt nach seiner Richtung, d. i. jeder Ort der Erde beschreibt alle vier und zwanzig Stunden einen mit dem Aquator parallel laufenden Kreis von Abend gegen Morgen.

Auf der Erdfläche durchschneidet dieser Kreis Afrika, geht unter Asien hinweg durch die Inseln Sumatra, Borneo, Celebes und Gilolo, erstreckt sich hierauf weit durch die Südsee, erreicht und durchschneidet Amerika in der südlichen

Hälf-

Hälfte an der Gränze von Terrafirma, und läuft dann durch das große Weltmeer, wieder bis an Afrika. Alle Orte, die er durchschneidet, haben den Aequator des Himmels über ihrem Scheitel, und sehen daher die Sonne jährlich zweymahl (um den 21. März und 21. Sept.) im Mittage über ihrem Haupte stehen. Auch ist bey ihnen das ganze Jahr hindurch Tag und Nacht mehrentheils gleich, welcher Umstand die Benennung Aequator für diesen Kreis veranlaßt hat. Den Nahmen der Linie pflegen ihm vorzüglich die Schiffer zu geben.

Dieser Kreis theilt die Erde in die nördliche und südliche Halbkugel (Hemisphærium boreale et australe) ein. Die Geographen zählen von ihm aus die Breiten der Orte (s. den Art. **Länge und Breite, geographische**, Th. 64. S. 593.) theilen ihn, wie jeden Kreis, in 360 Grade, und geben in solchen Graden die Unterschiede oder Abstände der Mittagskreise von einander an. Will man die Grade des Aequators der Erde von einem bestimmten Anfangspuncte auszählen, so ist die Wahl dieses Punctes willkührlich, daher ihn verschiedene Geographen an verschiedene Orte setzen, wovon man die eben angegebene Stelle der Encyklopädie nachsehen kann. Ist aber dieser Punct gewählt, so heißt der durch ihn und beyde Pole gehende Kreis der **erste Mittagskreis**, und man zählt alsdann von demselben aus die Grade des Aequators von Abend gegen Morgen, zuweilen auch von Morgen gegen Abend.

Von der Witterung und den sonstigen Eigenheiten des Klima's unter der Linie sehe man den Art. **Zone, (heiße)**.

Physikalisches Wörterbuch von J. S. T. Gehler, 1. Th. Leipzig 1798. 8. S. 50. im Art. Aequator.

Lehrbuch einer populären Sternkunde von J. H. Voigt. Weimar 1799. 8. S. 8.

Die Linie passieren heißt in der Seefahrt durch diejenige Gegend des Weltmeers segeln, in welche in der Erdbeschreibung der Aequator gesetzt wird. Es ist bey den Seefahrenden üblich, dieses mit einigen Feyerlichkeiten zu thun. Er hat die Linie passiert heißt im gemeinen Leben auch, er ist nicht recht gescheut, weil die Hitze unter der linie öfters so hoch steigt, daß sie den Menschen verrückt machen kann. Uebrigens sollen alle Menschen, die die linie passieren, zeitlebens eine übelriechende Ausdünstung, so beynahe, wie die Neger, behalten, weil die Schweißlöcher so sehr erweitert werden, daß das ganze Ausdünstungs-System dadurch verändert wird, und sich durch keine Bäder oder sonstige Mittel wieder in den vorigen Gang bringen läßt. Doch ist so viel gewiß, daß dieses nicht bey allen Menschen in gleichem Grade der Fall ist.

7) Bey den Schriftgießern kommt die **Linie der Lettern** vor. Alle Buchstaben auf den lettern, die eine gleiche länge haben, müssen nähmlich unten so wohl als oben in gerader linie fortlaufen, wenn sie neben einander gestellt sind. Man wird daher in einer gedruckten Schrift bemerken, daß die lettern, die mit dem m eine gleiche länge haben, z. B. das n, genau gleich groß sind. Eben so haben die Buchstaben, die sich unter oder über die andern in einer Zeile erheben oder herunter hängen, doch eine gleiche länge. Z. B. ſ ist gerade so lang als f, und b erhebt sich mit seinem Mittelkörper nicht mehr

als ch, so wie g nicht weiter hinabgehet als f ꝛc. ꝛc. Die Gleichheit der ähnlichen Buchstaben unter einander ist es also, was die Linie der letztern genannt wird.

8) So wie oben N. 5. bey der Schifffahrt die auf einander folgenden Schiffe eine Linie genannt wurden, so ist dieser Ausdruck auch von andern Dingen, die neben einander stehen, oder auf einander folgen, üblich. Eine Reihe Bäume, Häuser ꝛc. machen eine **Linie** aus, und zwar bedeutet dieses so viel, daß sie in gerader Linie stehen.

Hierher gehört auch die in der Genealogie oder den Geschlechtsregistern übliche Bedeutung, indem man die auf und neben einander folgenden Abkömmlinge von einem gemeinschaftlichen Stammvater eine **Linie** oder **Geschlechtslinie** nennt. In gerader Linie von jemanden abstammen. Eben so die Ausdrücke **aufsteigende Linie, absteigende Linie, Seitenlinie, Nebenlinie** ꝛc. ꝛc. die keiner Erklärung bedürfen.

9) Auch ein langes dünnes Seil, welches im gemeinen Leben unter dem Nahmen einer **Leine** bekannt ist, besonders das **Lenkseil**, wird in der anständigeren Sprechart oft eine Linie genannt. Man sagt deshalb auch **Gartenlinie**, eine Schnur oder ein Seil, das zum Abmessen der Beete und Gänge eines Gartens gebraucht wird; **Zeuglinie, Waschlinie**, ein Seil zum Aufhängen und Trocknen der Wäsche ꝛc. ꝛc. S. den Art. **Leine**, Th. 76. S. 254.

10) **Linie** ist auch ein Längenmaß, das im gemeinen Leben den 12ten Theil eines Zolles, in der Geometrie, wo man gewöhnlich das Dezimal-

mal-Maß vorzieht, den zehnten Theil deſſelben ausmacht. Man nennt dieſes Maß auch Gerſtenkorn oder Gran, ſ. Gran, Th. 19. S. 700.

Außer den hier aufgeführten Linien gibt es noch ſehr viele andere, die in den mancherley Wiſſenſchaften vorkommen, und zum Theil unter den Artikeln, worauf ſie ſich beziehen, ſchon erklärt ſind, oder ferner erklärt werden können. Das folgende Verzeichniß gibt davon einige Nachweiſungen an. Es iſt aber keinesweges als ein vollſtändiges Regiſter aller Linien anzuſehen, da viele, beſonders aus der Mathematik ꝛc. ꝛc. hier mit Fleiß übergangen ſind, es auch an ſich unmöglich iſt, die Zahl derſelben zu erſchöpfen, indem ſich durch Zuſammenſetzung des Begriffs einer Linie mit dem von andern Dingen immer mehrere angeben laſſen.

Linie, (abſteigende) ſ. oben, S. 315.
— (Acker-) ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Aequinoctial-) ſ. oben, S. 312.
— (aufſteigende) ſ. oben, S. 315.
— (auseinander laufende) ſ. oben, S. 304.
— (Brandwach-) ſ. Kriegslager, Th. 51. S. 96.
— (Circumvallations-) ſ. oben, S. 310. und unter Schanze.
— (Communications-) ſ. oben, S. 310. und unter Schanze.
— (Contravallations-) ſ. unter Schanze.
— (Defens-) ſ. oben, S. 310.
— (Deich-) ſ. Th. 8. S. 680. im Artikel Damm.
— (Demarcations-) iſt eine von zwey kriegführenden Partheyen angenommene Linie zwiſchen Ländern und Provinzen, über die die Trup-

pen des einen oder andern Heeres nicht zu gehen berechtigt seyn sollen.

Linie, (Diagonal-) ist eine Linie, die von der einen Ecke eines Vierecks bis zu der gegenüber stehenden gezogen werden kann.

— (Donleg-) bedeutet die schräge Richtung der Gänge in dem Bergbaue. S. Gang, Th. 16. S. 13.

— (Dossirungs-) ist die schräge Richtung, unter welcher die Deiche, Dämme und die dem Wasser entgegen gesetzten Mauern den Stoß des Wassers aufnehmen. S. Abdachung, Th. 1. S. 36.

— (Ehestands-) s. oben, S. 309.

— (Ehren-) s. oben, S. 309.

— (Elevations-) s. unter Perspectiv.

— (elliptische) s. oben, S. 305.

— (Erd-) ist mit Horizontal-Linie einerley, s. Th. 25. S. 218.

— (Eyer-) s. oben, S. 305.

— (Front-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 84. u. flg.

— (Fundamental-) s. Grundlinie, Th. 20. S. 284.

— (Galeeren-) s. oben, S. 311.

— (Garten-) s. oben, S. 315.

— (Gefecht-) s. oben, S. 311.

— (Gerade) s. Th. 17. S. 369., und oben, S. 304.

— (Geschlechts-) s. oben, S. 315.

— (Gezelt-) s. Kriegslager Th. 51. S. 84.

— (Gränz-) ist so viel als Gränze.

— (Grund-) s. Grundlinie, Th. 20 S. 284.

— (Haushaltungs-) s. oben, S. 309.

— (Herz-) s. Lebenslinie, Th. 67. S. 181.

Linie, (Horizontal-) ſ. Horizont, Th. 25. S. 218.
— (Hunde-) oder Hundeleine, ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (hyperboliſche) ſ. oben, S. 306.
— (Jagd-) ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Jupiters-) ſ. oben, S. 308.
— (Kehl-) ſ. Kehle, Th. 36. S. 708.
— (Ketten-) ſ. Kette, Th. 37. S. 114.
— (Konvoy-) ſ. oben, S. 312. Man ſehe auch Th. 8. S. 374.
— (Kreis-) ſ. Th. 48. S. 490.
— (krumme) ſ. oben, S. 305. u. Th. 54. S. 135.
— (Lebens-) ſ. oben, S. 308. u. Th. 67. S. 181.
— (Log-) ſ. unter L.
— (lothrechte) ſ. oben, S. 305.
— (loxodromiſche) ſ. unter Loxodromie.
— (Lungen-) ſ. oben, S. 309.
— (Mär-) ſ. unter M.
— (Mars-) ſ. oben, S. 308.
— (Mittags-) ſ. unter M.
— (Mittel-) iſt ſo viel als Aequinoctial-Linie, ſ. oben, S. 312.
— (Muſchel-) ſ. unter M.
— (Natur-) ſ. oben, S. 308.
— (Neben-) ſ. oben, S. 309 und 315.
— (Noten-) ſ. Notenplan.
— (Ober-) oder Oberleine, ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (paraboliſche) ſ. oben, S. 305.
— (Parallel-) ſ. oben, S. 304. Es wird auch bey Parallel hiervon noch etwas vorkommen

Linie, (Perihel-) ſ. unter Sonnennähe. Daſelbſt kann auch gelegentlich von der Aphel- und Apſidenlinie gehandelt werden.
— (Perpendiculär-) ſ. ſenkrechte Linie, oben, S. 304.
— (Pferde-) ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Projections-) ſ. unter P.
— (Proportional-) ſ. unter P.
— (Rad-) ſ. Kreislinie, Th. 48. S. 490.
— (Saturns-) ſ. oben, S. 308.
— (Schlacht-) ſ. oben, S. 311.
— (Schlangen-) ſ. oben, S. 305.
— (Schnecken-) ſ. oben, S. 305.
— (Schönheits-) ſ. unter S.
— (ſchräge) ſ. oben, S. 304.
— (Schrauben-) ſ. unter S.
— (Segel-) iſt die Linie, die ein Segel einnimmt, wenn der Wind hinein bläſet. Dieſe iſt mit der Kettenlinie einerley. S. Th. 37. S. 114.
— (Seiger-) ſ. unter Gang; Th. 16. S. 13.
— (Seiten-) ſ. oben, S. 315.
— (ſenkrechte) ſ. oben, S. 304.
— (Setz-) ſ. unter S.
— (Spiral-) ſ. unter S. und Schneckenlinie, oben, S. 305.
— (Strick-) ſ. Kettenlinie, Th. 37. S. 114.
— (Stunden-) ſ. unter S.
— (Tiſch-) ſ. oben, S. 308.
— (Unter-) oder Unterleine, ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Venus-) ſ. oben, S. 308.
— (vermiſchte) ſ. oben, S. 304 und 306.
— (Vertical-) ſ. oben, S. 305.
— (Vertiefungs-) ſ. unter Perſpectiv.

Linie, (Wasch-) oder **Waschleine**, s. oben, S. 315.
— (Wasser-) s. unter W.
— (Wind-) oder **Windleine**, s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Zelt-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 84.
— (Zeug-) oder Zeugleine, s. oben, S. 315.
— (Zirkel-) s. Kreis, Th. 48. S. 490.
— (zusammen laufende) s. oben, S. 304.

Linie machen, s. oben, S. 312.

Linie recochetiren (eine), s. Ricochet-Schüsse, Th. 34. S. 471.

Linien-Bandwurm, Taenia lineata Bloch, ist eine Art des Bandwurms. Die Gattung Bandwurm ist Th. 3. S. 513. nach Wurm verwiesen.

Linienblatt, ein Blatt Papier, worauf mit Dinte starke Linien gezogen sind, und welches man unter dasjenige Blatt legt, worauf man schreiben will, um im Schreiben gerade Zeilen zu machen.

Linienblätter, s. Linienpapier.

Linienfestungen. In vorigen Zeiten, besonders zu Ende des vorigen Jahrhunderts, und im Anfange des jetzigen, hatte man den Gebrauch, ganze Provinzen durch zusammenhangende Verschanzungen, in deren Linie auch wohl eigentliche Festungen lagen, vertheidigen zu wollen. Die Erfahrung hat indessen gelehrt, daß dergleichen Linien nur so lange taugen, als sie nicht angegriffen werden. Die bekanntesten Linien dieser Art, die es noch gibt, die aber bloß aus einer Reihe kleiner Festungen, ohne dazwischen gezogene Gräben und Wälle bestehen, außer daß bey einigen Zäune und dergleichen befindlich sind, sind die

die **Linienfestungen** im russischen Reiche, die auch noch eher von Nutzen seyn konnten, da sie nur gegen die Streifereyen der tatarischen und anderer halbwilden Stämme errichtet wurden.

Auf den südlichen Gränzen von Rußland sind seit Peter des Großen Zeiten folgende Linien errichtet.

1) Die **Zarizünsche.** Diese wurde 1717 angelegt, und erstreckt sich von Zarizün von Westen nach Nordost, in einer Länge von 60 Werstен bis an den Don. Sie besteht aus den Festungen **Meetschetnaja, Gratschewßkaja, Ssokorßkaja und Donßkaja.**

2) Die **Sakamskische,** (die jenseit der Kama liegende) in dem Orenburgischen Gebiete der Ufaischen Statthalterschaft. Sie ward 1732 gegen die Streifereyen der Kalmücken, Kirgisen und Baschkiren angelegt, ging aber nach Errichtung der Orenburgischen wieder ein.

3) Die **Ukrainische,** sie besteht aus verschiedenen Festungen und Redouten in der Jekaterinoßlawischen Statthalterschaft, welche sich von dem Einfalle des Orel in den Dneper anfangen und bis an den Donez erstrecken.

4) Die **Uißkische,** ist an dem Flusse Ui in der Ufaischen Statthalterschaft gegen die Einfälle der Baschkiren angelegt, und enthält 8 Festungen. Die Besatzung dieser Linie besteht aus zwey Regimentern Polnischer und Russischer Edelleute, von denen eins das Orenburgische, das andere das Ufaische heißt.

5) Die **Jschimsche,** oder die so genannte **Neue Sibirische Gränzlinie.** Sie wurde 1738

unter der Kaiserinn Anna Johannowna bald nach der Errichtung der Orenburgischen Linie, von welcher sie eigentlich nur eine Fortsetzung ist, angelegt. Sie bestimmt die Gränzen zwischen dem südlichen Sibirien und der mittlern Kirgisen-Horde, welche Rußland unterworfen ist, und erstreckt sich zwischen den Flüssen Tobol und Irtüsch längs einer von dem Jschim benannten offenen Steppe. Sie fängt sich nach der Orenburgischen Linie längs dem Flusse Ui, ungefähr 300 Werste unterhalb der Quelle des Tobols, unter dem 51sten Grade und einigen Minuten an, läuft gerade über den Fluß auf die am Irtüsch unter dem 54sten Grade 58 Min. liegende Festung Omßk, und folglich fast ganz gerade nach Osten zu. Ihre Länge beträgt über 500 neu gemessene Werste. Sie besteht aus 26 Forts und Redouten, deren Nahmen und verschiedene Entfernung von einander man in Heym's Versuch einer vollständigen geographisch-topographischen Encyklopädie des Russischen Reichs, Göttingen 1796. S. 222. verzeichnet findet. — Alle diese Festungen und Redouten liegen in einer ebenen Gegend an süßen Seen, nach welchen sie auch größtentheils benannt werden. Sie haben eine 2 Sashenen hohe Einfassung von Balken, eine viereckige Figur und an den Ecken hölzerne Batterien, nebst einem Thurme mit Thoren. Die Größe dieser Festungen beträgt 70 — 100 Sashenen im Durchmesser, bisweilen, obgleich selten, mehr. Die Einfassung der Festungen ist gewöhnlich in einer kleinen Entfernung mit zwey Reihen niedriger Pallisaden umgeben, einige haben außerdem noch einen 3 — 5 Fuß breiten und 2 — 3 Fuß tiefen Graben. Mitten in den Festungen stehen hölzerne Kirchen, und um diese

Ka-

Kasernen, Remisen und Magazine, sämmtlich von Holz. Bey jeder Festung ist eine offene Vorstadt von 100 Häusern und darüber, in welchen verheirathete und größten Theils abgedankte Soldaten- und Kosacken-Familien, auch wohl Tataren wohnen. In den Redouten hingegen, welche ungefähr 30 — 40 Saschenen im Durchmesser haben, gibt es keine Kirchen und auch selten Höfe, übrigens sind sie vollkommen wie die Festungen. Diese an sich kleinen und meistens nur von 2 — 4 Kanonen vertheidigten Forts widerstehen der ganzen Kirgisischen Macht, welche aber weder Kanonen noch Ordnung hat. Die Garnison derselben besteht aus kleinen Dragoner-Commandos und aus einem Bataillon Infanterie, die in der Petropawlowschen Festung liegen. Außerdem hat jedes Fort noch einige Kosacken und Baschkiren, welche des Sommers um die Forts in Baracken liegen, und alle Monathe abgewechselt werden. Sie stehen unter den Dragoner-Chefs, welche in den Redouten gewöhnlich Unterofficiere sind. Ihr Dienst besteht darin, daß sie patrouilliren und Vorspann und Begleitung zur Sicherheit geben. Allein da bey aller angewandten Vorsicht, sich dennoch kleine Haufen Kirgisen über die Gränze schleichen und so wohl Menschen als Vieh weghohlen, so machte man anfänglich auf der offenen Steppe in den Stellen, wo sie zwischen den Festungen durchgingen, so genannte Lutschki oder Stäbe, die wie ein halber Reifen in die Erde gesteckt wurden, welche denn den Patrouillen zum Merkmahl dienten, weil die Pferde dieser Räuber sie im Ansatze zertraten. Allein seit 1771 hat man statt dieser halben Reife Umzäunungen gemacht, die vier Fuß hoch sind, und aus zwey einander ge-

gen über in die Erde gegrabenen Pfählen, auf welche Stangen gelegt werden, bestehn. Dadurch, daß nun die Kirgisen, um mit ihren Pferden durchzukommen, genöthigt sind, diese Stangen abzuwerfen, werden die Russischen Patrouillen sogleich von dem Einfalle der Kirgisen unterrichtet, und machen Lärm; außerdem sind ihnen diese Umzäunungen auf ihrem Rückzuge beschwerlich, wenn sie nicht wieder an die nähmliche Oeffnung kommen, welche sie bey ihrem Einfalle machten.

6) Die Irtüschische Linie, in der Kolywanischen Statthalterschaft. Sie besteht aus den Festungen Shelesinßkaja, Jamüschewßkaja und Ust-Kamennogorßkaja, von der eine Linie längs verschiedenen Flüssen nach Songorien zu bis an den Biisk gezogen ist, welche aus Vorposten, Schanzen, Feuerwarten und den Festungen Arnuißkaja, Korbalßkaja und Katunßkaja bestehet. Sie führt den Nahmen der Irtüschischen Linie deswegen, weil der Irtüsch oberhalb derselben mit vieler Gewalt zwischen felsigen Ufern strömt. Sonst gehören die hier genannten Orte zu der Kolüwanischen Statthalterschaft.

7) Die Mosdokische Linie gegen Westen zu. Unter dieser Linie sind alle Gränzfestungen, Redouten und Schanzen begriffen, welche sich von Mosdok als der Hauptfestung anfangen, und sich bis zur Festung Tscherwlennaja erstrecken. Es sind folgende: Mosdok, Mekeni, Naur und Kalinowßkaja. Sie sind größtentheils mit Kosacken von dem Don und der Wolga besetzt, welche bey einigen bereits sehr ansehnliche Vorwerke angelegt haben, von welchen sie beträchtliche Vortheile ziehen.

8) Die

8) Die **Kubanische Linie** ist in der Gegend des Flusses **Kuban** in der Caucasischen Statthalterschaft, und es gehören verschiedene Redouten und Festungen dazu.

9) Die **Kusnezkische**, in der Kolúwanischen Statthalterschaft, von **Kusnezk**, einer Stadt am Flusse Tom 4007 Werste von Moßkwa, und 4737 von Petersburg, also genannt.

10) Die **Linie gegen Siongorien**, und

11) Die **Dniepersche Linie**, in der Jekaterinoßlawschen Statthalterschaft. Sie ist 1770 gegen die Krimmischen Tataren, welche damahls noch nicht unter Russischer Bothmäßigkeit waren, angelegt, fängt sich bey der Mündung der Moßkowka an, und besteht aus 7 Festungen, die etwa 30 Werste von einandrr liegen.

Aehnliche **Linien-Festungen** gibt es in dem Orenburgischen Gebiete an dem Ural und Uy, wo sie auch wohl Distanzen genannt werden.

Johann Heym's Versuch einer vollständigen geographisch-topographischen Encyklopädie des Russischen Reichs. Göttingen 1796. 8. S. 443. und an mehreren andern Orten.

Linienförmig, linearis, werden in der Naturkunde diejenigen Körper genannt, die in die Länge ausgedehnt sind, und parallele Seiten haben. Am mehrsten kommt dieser Ausdruck bey Blättern vor, wenn diese in der Mitte so breit, als an den beyden Enden sind.

Liniengeld, so wird in Wien das Chaussee- oder Wegegeld genannt, welches für jedes Pferd beym Eintritt in die Linien bezahlt werden muß. Die Linien sind leichte aufgeworfene Befestigungswerke

Linierfeder, ſ. Reißfeder.

Linig, iſt nur in den Zuſammenſetzungen als geradlinig, krummlinig ꝛc. ꝛc. üblich, und heißt gerade, krumme ꝛc. ꝛc. Linien habend.

Linimentum, ſ. Linderungsſalbe, oben, S. 276.

Liniren, ein reguläres Verb Act., das Linien ziehen bedeutet. Da wir das Subſtantiv Linie naturaliſirt haben, ſo kann das Verbum auch wohl beybehalten werden, zumahl, da wir wirklich deutſche Verba auf iren haben, als halbiren, ſtolziren. (Moritz gramm. Wörterb. d. d. Spr. II. 345.)

Linirte Tücher gleichen dem gerippten Kanefaß, haben 12 bis 1400 Faden in der Kette, und ſind nur eine Elle breit. Im Art. Marocker Tücher wird noch etwas ähnliches vorkommen.

Link, ein Adject. und Adverb., weches dem recht entgegen geſetzt wird, aber nur in einigen Fällen, als der Gegenſatz von dieſem üblich iſt.

1) Die linke Hand, diejenige Hand, welche der rechten entgegen geſetzt iſt, und welche man nicht ſo geſchickt brauchen kann, als dieſe. Die linke Seite eines Hauſes, eines Berges u. ſ. w. diejenige Seite, welche man zur linken Hand hat, wenn man vor dem Hauſe oder Berge ſteht, mit dem Rücken nach demſelben gekehret. Der linke Flügel der Armee. Der linke Flügel eines Schloſſes. Der linke Fuß. Der linke Aermel eines Kleides. Sich zur linken Hand wenden, zur linken Seite, auch mit Auslaſſung des Hauptwortes, ſich zur Linken wenden; ingleichen in der zweyten Endung, ſich linker Hand wenden. Die Linke der Stadt, 1 Moſ. 14, 15. beſſer, die

die linke Seite. Einem linker Hand sitzen, gehen, oder zur Linken. Link seyn, wofür man auch sagt links seyn, die linke Hand so gut gebrauchen können, als die rechte. Dieses ist nur als ein Nebenwort allein gebräuchlich.

2) Die linke Seite eines Körpers, die umgewandte Seite, im Gegensatze der rechten. Die linke Seite des Tuches, des Zeuges. Die linke Seite des Kleides auswärts kehren, es links anziehen.

Im gemeinen Leben heißt zu der Hand, zur linken Hand, von der Hand, zur rechten Hand, die Handseite, die linke Seite des Wagens, im Gegensatze der Fernseite, d. i. der rechten Seite; welche Ausdrücke von den Fuhrleuten entlehnt zu seyn scheinen, welche auf dem linken Pferde vor dem Wagen sitzen.

Das Wort link lautet übrigens bey einigen schwäbischen Dichtern, wie noch jetzt im Hochdeutschen lingg, bey dem Stricker lenk, im Nieders. lunk, im Dänisch. ling, in einigen oberdeutschen Gegenden glink, im Hälländ. link.

Adelung's vollständiges Wörterbuch der Hochd. Mundart.

Linköping, auch wohl **Linkiöping**, **Lindkiöping**, lat. Lincopia, eine uralte, nicht sehr große Stadt mit einem Schlosse am Flusse Stong, nicht weit vom See Roxen in der Provinz Ostgothland in Schweden. Es ist hier ein Bischof, und seit 1628 auch ein Königliches Gymnasium und eine Buchdruckerey. Die Kathedralkirche ist ein herrliches Gebäude von lauter Quadersteinen, mit schönen Epitaphien und allerley marmornen Zierrathen, auch einer Bibliothek. Der Landshaupt-

hauptmann über Ostgothland hat seinen Sitz in dieser Stadt. — Man soll in Linköping, wenn man auf den Gassen nachgräbt, drey Steinpflaster über einander finden, woraus man auf das Alter der Stadt schließen kann.

Linköpings Lehn, der District um Linköping beträgt 98 □Meilen, und hat 143037 Einwohner, also auf 1 □Meile 1459 Menschen. Die Zahl der kultivirten Landhufen beträgt 5489. Aus dieser kleinen Provinz sind in den Jahren 1750 bis 1772 jährlich, im Durchschnitt genommen, 158 Personen ausgewandert.

Links, im Niederf. links, ein Adverb. von dem obigen Bey- und Nebenworte link. Es bedeutet

1) Eigentlich a) nach der linken Seite hin. Sich links wenden. links um, auf der linken Seite herum, im Gegensatze des rechts um. b) auf der umgekehrten oder linken Seite. Das Tuch links walken. Das Kleid links anziehen. Links seyn, die linke Hand so gut brauchen können, als die rechte. Links essen, mit der linken Hand. Links schreiben.

2) Figürlich, so viel als verkehrt, auf die unrechte Art. Etwas links auslegen. Wer wollte so links urtheilen. Sich links ausdrücken.

Linksblume, Hyptis, ist eine in neueren Zeiten entdeckte Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der 14ten linnéischen Classe, Didynamia gymnospermia, gehört. Sie hat einen kreiselförmigen Kelch, der Rand der Blume steht sehr weit offen, die Unterlippe ist halbzweytheilig, und die Staubbeutel hangen herunter. Es ist nur eine Art davon bekannt, die in Jamaica wächst,

wächst, und Hyptis *capitata*, kopfförmige Linksblume heißt. *)

Linn. Syst. Naturae Tom. II. ed. Gmelin. p. 898.
Jacquin Collectan. I. p. 102.
Sloan Histor. Jamaic. I. t. 109. f. 2.

Links einlesen. Wenn (bey den Webern) die Kette von der Scherlatte auf dem Scherrahmen geschoren wird, und die Faden ins Kreuz auf die Pflöcke des Scherrahmens geleget werden, so muß solches auf eine zweyfache Art geschehen: denn von oben herunter geschoren werden die Faden rechts, d. i. mit dem Zeigefinger angefangen eingelesen zu werden. Wenn aber von unten herauf geschoren wird, so werden die Faden mit dem Daumen umgekehrt eingelesen; denn wenn dieses nicht beobachtet würde, so würden die Faden, die von oben herunter geschoren die obersten sind, mit den darauf zu liegen kommenden von unten hinauf geschornen Faden zusammen in einer Lage liegen, und sich nicht durchkreutzen, sondern beyderseits auf und unter einem und eben demselben Pflock zu liegen kommen, deswegen die Faden von unten hinauf umgekehrt oder links auf die Pflöcke gelegt werden müssen. Man sehe übrigens den Artikel **Einlesen**, Th. 10. S. 438. und

Jacobssons technologisches Wörterbuch, Th. II. S. 618.
Desselben Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland. I. Band. S. 25.

Links gewunden, ist ein Ausdruck, der besonders in der Naturgeschichte vorkommt, um eine solche Win-

*) Der Nahme Linksblume ist vom Herrn Prof. Willdenow gewählt.

Windung bedeutet, die von der linken zur Rechten, aber abwärts gehet. Unter den Pflanzen gibt es viele, die einen sich um andere Körper windenden Stängel haben. Wenn diese nun so um eine Stange ꝛc. ꝛc. in die Höhe steigen, daß sie dem Laufe der aufgehenden Sonne zu folgen scheinen, welches abwärts von der linken zur Rechten ist, so heißen sie **links gewunden**, (siniſtrorſum volubilis) wohin z. B. der Hopfen, Humulus Lupulus L. gehört. Steigt ihr Stängel von der Rechten zur linken abwärts gerechnet, also gegen den Lauf der Sonne in die Höhe, so heißen sie **rechts gewunden**, (dextrorſum volubilis) wie zum Exempel unsere Wegewinden, Convolvulus.

Um die Windung der Schnecken zu bestimmen, stellt man sie so, daß ihre Oeffnung nach unten und gegen den Beobachter gekehret ist. Gehet alsdann die innere Höhlung von der linken zur Rechten abwärts in die Höhe, so heißen sie **linksgewunden**, (anfractibus ſiniſtris ſ. contrariis) findet aber das Gegentheil statt, so heißen sie **rechtsgewunden**. (anfractibus rectis.)

Bey den allermehrsten Schnecken ist die Windung immer rechts. Einige wenige sind indessen immer links gewunden; und denn finden sich auch, wie wohl selten unter andern Schnekken, die sonst rechts gewunden sind, zuweilen völlig links gewundene Mißgeburten, so wie von denen, die sonst links sind, als vom Turbo perverſus Linn., dem bekannten Linkshörnchen, das sich häufig an alten Weiden aufhält, auch wieder Mißgeburten, die rechts sind.

J. S. Schröter's Einleitung in die Conchylien-Kenntniß nach Linné II. Band. S. 56. 153.

Chem-

Chemnitz Conchylien-Cabinet IX. Band. I. Abtheilung von den Linksschnecken.

Berlin. Magaz. II. S. 339. §. 42—44.

Linksgewundene Erdschraube, s. Linkshörnchen, im vorstehenden Artikel.

Linksgewundenes Posthorn, ist der Nahme einer Flußschnecke, der Helix cornu arietis L., die man auch **Widderhorn** nennt.

Linksschnecke, ist die Topfschnecke, Helix perversa Linn.

Linksschraube, s. Linkshörnchen im Art. Linksgewunden.

Linkur für Lyncur, s. Luchsstein.

Lin-Ryssan, eine Art von Congo-Thee, s. Thee.

Linleine, kommt in der Schifffahrt vor, und bedeutet so wohl ein Seil als eine Art Schiffe.

Linlithgo, s. Lithgo.

Linn, eine kleine sonst Chur-Cölnische Stadt, gleich unter Ordingen, nicht weit vom Rhein. 1720 nahmen es die Preußischen Truppen ein und schleiften die dasigen Festungswerke.

Linnea, oder **Linnäe**, *Linnaea*, eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der 14ten Classe des linnéischen Pflanzen-Systems, Didynamia angiospermia, gehört, und nach dem, um die ganze Naturkunde so sehr verdienten schwedischen Ritter Carl von Linné den Nahmen führt. Ihre Gattungs-Characteere sind folgende: **Ein doppelter Kelch, ein äußerer vierblättriger, von ungleicher Länge, und ein fünftheiliger, der auf dem Fruchtknoten steht. Eine**

Glok-

[redacted] Blumenkrone. Vier [redacted] kürzer ſind. Ein [redacted] kleine nierförmige Kapſel, die in [redacted] und nicht aufſpringt. [redacted] nur eine Art bekannt, [redacted] nordiſche Linnea, [redacted] in Schweden, Deutſchland, [redacted] Rußland, Sibirien, [redacted] und gewöhnlich in Fichtenwäldern, wo [redacted] iſt, gefunden wird.

[redacted] kleiner Strauch, [redacted] und Wurzelfaſern, 1—2 [redacted] auf dem Mooſe [redacted] Pflanze. Dieſe werden in einigen [redacted] Wurzeln und [redacted] wo ſie nicht [redacted] aufrecht ſtehen, nachher [redacted] werden, ſich niederlegen [redacted]. Die alten Stängel ſind [redacted] anliegenden weißen Haaren [redacted] die jungen Zweige ſind grün, und [redacted] Die Blätter ſind [redacted] ſtehend, fünf linien [redacted] rund, an der Baſis [redacted] in der Spitze abgerundet, [redacted] mit zwey runden, [redacted] Zähnen verſehen, auf der [redacted] mit wenigen [redacted] auf der untern [redacted] Die Blumen kommen [redacted] Ende

[redacted] Stengelzucht ſteht vierſpaltig [redacted] ein Druckfehler ſeyn; [redacted] nach den Beſchreibungen [redacted] an meinen Exemplaren, die [redacted] Deutſchlands ſind, fünfſpaltig [redacted]

Ende Mais bis in den Anguſt an der Spitze der Zweige auf 2½ Zoll langen fadenförmigen, aufrechten Blumenſtielen hervor, die an der Spitze zweytheilig ſind, und an jedem Theile eine hangende Blume haben. Wo der Blumenſtiel gabelförmig zertheilt iſt, ſtehen zwey gegen über ſtehende, kleine lanzettförmige Blättchen. In der Mitte des Blumenſtiels ſtehen wieder zwey ganz kleine Blättchen. Die Blumenkrone iſt weiß, zuweilen röthlich, innerhalb roth punctirt. Gegen Abend verbreiten die Blumen einen ungemein angenehmen Geruch. Der Blumenſtiel, der äußere Kelch und Fruchtknoten ſind mit feinen ſehr kleinen geſtielten Drüſen beſetzt. Die Früchte ſind ſehr klein, ſpringen niemahls auf, ſondern bilden eine verſchloſſene dreyfächerige Kapſel. Jedes Fach enthält mehrere Samen, von denen aber nur einer oder zwey zur Vollkommenheit gelangen.

Nach Linné's Flor. Suec. braucht man in Schweden den Aufguß von den Blättern mit Milch als ein ſpecifiſches Mittel gegen Gliederreißen und ſonſtige rheumatiſche Zufälle. Die Oſtbothnier machen Pflaſter oder Umſchläge davon, um ſie den Schafen auf die Füße zu legen, wenn ſie Schmerzen haben. Die Norweger ſollen ſich damit räuchern, wenn ſie das Scharlachfieber haben, und das Decoct davon gegen die Krätze gebrauchen.

Wenn man dieſe ſchöne einheimiſche Staude anpflanzen will, ſo muß dazu ein Ort ausgeſucht werden, der ſchattig und mit Moos bewachſen iſt, und wo möglich müſſen Fichten in der Nähe ſtehen. Beym Verpflanzen muß man den ganzen Raſen mitnehmen. Pflanzt man ſie auch mit dem ganzen Raſen im Schatten auf bloßer

Erde,

Erde, ſo werden die Ranken nicht weit auslaufen, weil ſie nicht gern auf der Erde Wurzeln machen; wo aber Moos in der Nähe iſt, laufen ſie weit aus, und man iſt im Stande, alte Stöcke bald zu vermehren, weil jeder Stängel eine eigne Pflanze gibt.

C. L. Willdenow Berlin. Baumzucht. Berlin, 1796. 8. S. 170 — 172. woraus die obige Beſchreibung vorzüglich genommen iſt.

C. Linnaei Flora Suecica. ed. II. Stockholm. 1755. p. 219. n. 562. mit einer ausführlichen Beſchreibung und einem guten Kupfer. — Die Synonymen, und die übrigen älteren und neueren Schriftſteller, die die Linnea erwähnt, beſchrieben und abgebildet haben, findet man in den Pflanzen-Syſtemen angezeigt.

Linnéiſches Syſtem. Wenn man im allgemeinen vom Linnéiſchen Syſteme ſpricht, ſo verſteht man das Natur-Syſtem des Ritters von Linné darunter, das zuerſt 1735 zu Leyden auf 12 Folioſeiten heraus kam, ſeitdem öfters, und zwar immer vermehrt und erweitert heraus gegeben iſt, und jetzt nach der dreyzehnten von Gmelin beſorgten Ausgabe *) aus drey Bänden beſteht, von denen der erſte fünf Theile mit fortlaufenden Seitenzahlen bis 3020.; der zweyte zwey Theile mit fortlaufenden Seitenzahlen bis 1661 ꝛc. enthält. Dieſes Syſtem begreift alle Fächer der Naturgeſchichte oder vielmehr der Naturbeſchreibung, nähmlich des Thierreichs, Pflanzenreichs und des Mineralreichs in ſich, und es iſt nach dem übereinſtimmenden Urtheile aller Sachverſtän-

*) C. a Linné Syſtema naturae per Regna tria Naturae ſecundum Claſſes Ordines, Genera, Species cum characteribus, differentiis, ſynonymis, locis. Edit. XII. aucta, reformata. Cura J. F. Gmelin. Leipzig. Boer. 8. 1788 ſeq.

ſtändigen dasjenige Werk, welches der Naturkunde die erſte Feſtigkeit gegeben, und ſie auf den Grad der Ausbildung, auf dem ſie ſich gegenwärtig befindet, gehoben hat.

Wenn man aber in einem beſtimmten Fache vom linnéiſchen Syſteme ſpricht, ſo verſteht man gemeinhin diejenige Abtheilung ſeines Natur-Syſtems darunter, die von dieſem Fache insbeſondere handelt, z. B. das linnéiſche Inſecten-Syſtem, Pflanzen-Syſtem ꝛc. ꝛc., welche Fächer zum Theil auch von linné ſelbſt, noch mehr aber von andern Naturforſchern, die auf ſeinem Wege fortgingen, einzeln bearbeitet und erweitert und vervollkommnet worden ſind.

Da man bey der näheren Anführung dieſer Syſteme indeſſen die Veränderungen und Verbeſſerungen nicht übergehen darf, die neuere Naturforſcher in dieſen und jenen Fächern bey der Anordnung und Eintheilung der dahin gehörigen Körper gemacht haben: ſo iſt es am zweckmäßigſten, die Anzeige dieſer Syſteme, wie es bisher auch in der Encyklopädie geſchehen iſt, nach den Artikeln zu verweiſen, worauf ſie die unmittelbarſte Beziehung haben. Was demnach zuvörderſt das Syſtem des Thierreichs anlangt, ſo findet man davon ſchon einige Abtheilungen, als der Fiſche und Inſecten, angeführt, erſtere im 13ten Th. S. 476 ꝛc. ꝛc. wiewohl etwas unzureichend, letztere im 30ſten Th. S. 143 ꝛc. ꝛc. Die ſyſtematiſche Eintheilung der übrigen, als Säugethiere, Vögel und Würmer kann in dieſen Artikeln gezeigt werden. Die Amphibien ſind im erſten Theile ganz übergangen, weil Krünitz damahls noch nach einem eingeſchränkteren Plane arbeitete. Ueber die Eintheilung der Pflan-

zen ſehe man **Pflanzen-Syſtem**, und über die **Mineralien**, **mineralogiſches Syſtem**.

Linnen, **Linnenbleiche**, **Linnenweberey** und mehrere andere der Art findet man im 76ſten Theile der Encyklopädie unter **Lein**, **Leinweberey** ꝛc. ꝛc., da der ganze Theil von **Lein** und den Zubereitungen aus **Lein** handelt.

Linnich, eine kleine Stadt an der Roer im Jülichſchen, mit einer reformirten Kirche.

Linociere, Linociera, eine Pflanzengattung, die in die erſte Ordnung der zweyten Claſſe des **Linnéiſchen Pflanzen-Syſtems**, Diandria monogynia, gehört. Sie hat einen 4zähnigen **Kelch**, eine vierblättrige **Blumenkrone**, wovon zwey gegenüber ſtehende **Blumenblätter** durch die ſitzenden Staubbeutel mit einander verbunden werden. Die **Beere** iſt zweyfächerig, die Fächer zweyſamig. — Es iſt nur eine Art davon bekannt, nähmlich Linociera *liguſtrina*, **liguſterartige Linociere**, die von **Swartz** in Gebüſchen auf den Inſeln Jamaica und Hiſpaniola entdeckt iſt. Es wird ein 8—10 Fuß hoher Baum mit runden ſchlaffen Aeſten und dünnen Zweiglein. Die **Blätter** ſind geſtielt, gegen über ſtehend, lanzettförmig oder eylanzettförmig, mit einer langen, aber vorne ſtumpfen Spitze, am Rande ganz, dabey etwas ſteif, ſo wie die des **Liguſters**, aderlos, ſehr glatt und immergrünend. Die **Blumen** ſtehen in Riſpen am Ende der Zweige, ſind von der Länge der Blätter, weiß, und riechen wie der ſpaniſche Flieder. Die vier Kelchzähne ſind nur klein. Die **Blumenblätter** ſind linienförmig, ſtumpf, ausgehöhlt, zurückgebogen und fallen bald ab. Die beyden Staubfaden ſind ſehr kurz, ſo daß

ſie

ſie faſt ganz zu fehlen ſcheinen. Die Staubbeutel ſind linienförmig, und gelb. Der Fruchtknoten oben, rundlich, etwas lang zugeſpitzt. Der Griffel kürzer als die Staubbeutel. Die Narbe zuſammen gedrückt, zweyfurchig, gelb. Die rundliche Beere ziemlich trocken, und vorne ſpitz. Die Samen länglich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 154.

Olavi Swartz Flora Indiae occidentalis aucta atque illuſtrata. Tom. I. Erlang. 1797. p. 49—51. Tab. II., wo man eine genaue Beſchreibung des Baums und eine Abbildung der Blüthen- und Fruchttheile deſſelben findet.

Linomple } ſ. unter **Kammertuch**, Th. 33. S.
Linon } 433.

Linonen oder **Polaben**, das iſt, Anwohner der Elbe, waren ein altes wendiſches Volk im Lüneburgiſchen, das ſich in vorigen Zeiten bis an Braunſchweig hin ausgebreitet hatte. Es iſt mehrentheils ausgegangen, und davon bloß nur noch ein kleiner Reſt in den Aemtern Lüchow, Wuſtrow und Danneberg übrig.

Gelehrte Beyträge zu den braunſchweigiſchen Anzeigen. 1780. Col. 223—224.

Linophyllum, der ältere Nahme des Theſium Linophyllum L., ſ. **Theſium**.

Linoſyris, der ältere Nahme der Chryſocoma Linoſyris L., ſ. **Goldhaar**, Th. 19. S. 528.

Linota, iſt ein Beynahme des **Steinhänflings**, Fringilla Linota L. Dieſe Art iſt im Artikel **Hänfling**, Th. 20. S. 686 ꝛc. ꝛc. nicht beſchrieben.

Linote oder **Linotte** iſt der franzöſiſche Nahme des vorzugsweiſe ſo genannten **Hänflings**, Fringilla

gilla cannabina Linn., ſ. Hänfling, T. 20. S. 687.

1. **Linſe**, die, im Plur. die—n, der Achsnagel, S. Lünſe.

2. **Linſe**, die, im Plur. die—n, im Diminut. das **Linſchen**, Oberd. **Linslein**:

1) Eigentlich ein jeder kleiner plattgedrückter, in der Mitte erhabener runder Körper; eine gröſtentheils veraltete Bedeutung, in welcher man noch im Oberdeutſchen kleine erhabene flache Blattern im Geſichte linſchen zu nennen pflegt.

In der Optik werden die auf beyden Seiten erhabenen geſchliffenen runden Gläſer gleichfalls **Linſen**, noch häufiger aber **Linſengläſer** genannt, bey welchem Worte hierüber das weitere angeführt werden wird.

2) In der gewöhnlichſten engeren Bedeutung iſt die Linſe die platt gedrückte erhabene runde Frucht eines Hülſengewächſes, welches zu den Pflanzen mit zehn verwachſenen Staubfaden in zwey Partheyen, d. i. in die vierte Ordnung der 17ten Claſſe des linnéiſchen Pflanzen-Syſtems, Diadelphia decandria, gehört, in Frankreich einheimiſch iſt, und von Menſchen und Vieh gegeſſen wird; Ervum Lens Linn. Auch das Gewächs ſelbſt wird im Plural allein **Linſen** genannt. *) Wegen einiger Aehnlichkeit mit der Linſenfrucht führen auch die **Meer-** oder **Waſſerlinſen**, Lemna Linn., dieſen Nahmen,

*) Dieſe heiſſen ſchon bey dem Notker Linſi, im Dän. Linſe, im Schwed. Linte, im Lat. Lens, Lenticula, im Franz. Lentilles, Engl. Lentils, Holl. Linzen, Ital. Lenticchia.

men, welche Th. 11. S. 69. unter Entengrütze zwar auch nach Linſe hingewieſen ſind, der Ordnung wegen aber am füglichſten unter ihrem allgemein angenommenen und bekannten Nahmen Waſſerlinſe, und alſo im Buchſtaben W. abgehandelt werden können.

Für dieſen Artikel bleiben demnach nur die eigentlich ſo genanten Linſen mit ihren verwandten Arten, oder die Gattung Linſe, Ervum L. übrig, und dieſe hat folgende Charactere: Der Kelch iſt in fünf linienförmige zugeſpitzte und faſt gleich lange Theile getheilt, von der Länge der Blumenkrone. Letztere gehört zu den Schmetterlingsblumen. Die Fahne iſt flach, ein wenig zurückgebogen, rundlich und groß. Die Flügel ſind ſtumpf, nur halb ſo lang als die Fahne. Das Schiffchen iſt kürzer als die Flügel, lang zugeſpitzt. Die Staubfaden in zwey Körper verwachſen, (nämlich 1 einfachen, und 1 oben in 9 Theile getheilten) aufſteigend. Die Staubbeutel einfach. Der Fruchtknoten länglich. Der Griffel einfach, aufſteigend. Die Narbe ſtumpf, bartlos. Die Hülſe länglich, ſtumpf, rundlich, oder etwas breitgedrückt, von hervor ragenden Samenkörnern höckerig. Die Samen 2—4, rundlich, oder etwas breitgedrückt. — Kürzer wird das weſentliche hieraus zuſammen gefaßt in folgende Kunſtausdrücke Calyx 5-partitus longitudine fere corollæ: laciniis ſubæqualibus.

Von der Gattung Vicia, Wicke, unterſcheidet ſich die gegenwärtige beſonders nur durch die Narbe, welche bey Vicia auf der untern Seite mit einem kleinen Barte beſetzt, bey Ervum aber glatt iſt. Bey den ältern Botanikern waren die jetzt nach Linné zu der Gattung Er-

E. pedunculis ſubbifloris ariſtatis, petiolis acuminatis, foliolis obtuſis. Linn. Syſt. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. n. 3. Linn. Syſtem. Plant. ed. Reichard. P. III. p. 477. n. 4. Amoenitates acad. IV. p. 327.

Dieſe Art wächſt in England, bey Paris und Montpellier, auch hat man ſie bey Leipzig gefunden. Sie ſteht gern auf der Sonne ausgeſetzten Hügeln oder auch zwiſchen den Saaten, und blühet ſehr früh. Die Blumenſtiele haben eine oder zwey Blumen. Die Blattſtiele ſind mit zwey Blättchen verſehn, und mit einer ſehr kurzen Ranke oder einem langen Spitzchen. Der Same iſt ſechseckig.

4) Ervum *Lens*, gemeine Linſe. (Feldlinſe)

Die Blumenſtiele mehrentheils zweyblumig, die Samen zuſammen gedrückt, erhaben.

E. pedunculis ſubbifloris, ſeminibus compreſſis convexis. Linn. Syſtem. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. n. 4. Linn. Syſtem. Plant. ed. Reichard. P. III. p. 476. n. 1. Miller Dict. n. 2. Scop. Flor. Carn. ed. II. n. 900. Leers Flor. Herborn. n. 587. Roth, Flor. Germ. Tom. I. p. 321. n. 1. Tom. II. P. II. p. 219. Hoffmann Flor. Germ. 1791. p. 257. n. 1.

Cicer pedunculis bifloris, foliolis integerrimis, ſtipulis indiviſis. Linn. Hortus Upſ. 224.

Lens vulgaris. C. Bauhin. Pin. p. 346.

Die-

Dieses ist die eigentliche Linse, die man auf Feldern und in Gärten baut. Wild wächst sie vorzüglich unter den Saaten in Frankreich, im Walliserlande in den Weinbergen, und vielleicht noch in mehreren Ländern des südlicheren Europa's. Doch hat man sie auch schon öfters in Deutschland gefunden, wo sie aber wohl nur durch Verwilderung hingekommen seyn mag.

Der Stängel ist einjährig, $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, aufsteigend, aber nur schwach und 3- oder unordentlich 4-eckig. Die Blätter abwechselnd, gefiedert, und die obersten in eine mehrentheils einfache Ranke auslaufend, womit sie sich an benachbarten Körpern anklammern. Die 8 — 12 Blättchen sind $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, sitzen abwechselnd, sind lanzettförmig, vorne ein wenig ausgekerbt mit einem kurzen Spitzchen, und auf der untern Seite feinhaarig. Die Afterblätter sind ungetheilt. Die Blumenstiele kommen aus den Achseln, sind so wie der Kelch mit einigen feinen Härchen besetzt, zwey- bis dreyblumig, und haben vorne noch ein Spitzchen. Die Blumen weiß. Die Hülsen zusammen gedrückt, an den Seiten etwas erhaben, und 2 — 3 samig. Die Samen kreisrund, zusammen gedrückt, an den Seiten erhaben, von Farbe braun, bräunlich oder bräunlich grün.

Von dieser Art gibt es einige Varietäten, die durch die Kultur entstanden sind, aber nach und nach wieder in die gemeine Linse ausarten, wenn man sie mit derselben auf gleiche Art behandelt. Das sind

β. Lens major C. Bauh. Pin. 346. Pfennig-Linsen, große Garten-linsen, schlesische Linsen

sen, engl. French Lentil, d. i. französische Linsen, weil man sie aus Frankreich zuerst bekommen hat. In Deutschland wird sie besonders in Schlesien und bey Halle in Sachsen gebaut. Diese Varietät wird noch einmahl so groß nach allen Theilen, als die gemeine Linse, und der Same ist ein wenig flacher, und sieht etwas bleicher aus. Man nimmt diese am liebsten zum Kochen, weil sie sich leichter aussuchen läßt und eher mürbe wird. Miller und andere halten sie für eine besondere Art. Das ist sie aber wohl nicht, da sie sich nur durch die angegebenen Umstände von der gemeinen unterscheidet, und auch wieder in dieselbe ausartet. „Ich weiß Beyspiele, sagt Lueder in seiner vollständigen Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengewächse, Lübeck 1780. 8. S. 533., daß solche große, aus einer entfernten Gegend verschriebene Linsen in einem Garten, dessen Boden etwas schwer, sonst aber gut und fett war, binnen drey Jahren in die gemeinen kleinen braunen Linsen ausgeartet sind; ungeachtet fast in der ganzen Gegend, wenigstens auch in demselben großen, und mit hohen Hecken umgebenen Garten keine andere Linsen gezogen wurden."

γ. Eine kleine Spielart, mit kleinen rundlichen braunen Samen. Diese weicht von der gemeinen Linse nur durch ihre Kleinheit ab, und durch die Samen, welche sich mehr der Kugelgestalt nähern und fast dunkelbraun sind. Man baut sie auch in der Mark, und nimmt sie zum Kochen; doch bleibt sie öfters etwas härter als die gemeine.

δ. Eine kleine Varietät mit platten Samen, die sich auch nur durch ihre Kleinheit unter-

terſcheidet, und ebenfalls hier und da in der Mark gezogen wird.

Es gibt noch mehrere Abänderungen von der gemeinen Linſe, und man kann unter andern bey den Hökern in Berlin vielleicht 8 und mehrere zuſammen bringen, die alle verſchiedene Eigenſchaften haben ſollen. Es iſt mit den Linſen aber ſo unſicher, dieſelben Sorten wieder zu erziehen, weil der Same auf einem andern Boden ſo leicht ausartet, und eine ſonſt gute Sorte, die ſehr leicht mürbe wurde und wenig ſtrenge war, auf einer andern Stelle ganz andere Eigenſchaften annehmen kann.

Die ſogenannte ſpaniſche **Linſe**, die weiße Samen und die Geſtalt kleiner Wicken hat, und ſeit mehreren Jahren in manchen Gärten in Reihen, zwiſchen die Reiſer geſteckt werden, gezogen wird, gehört nicht hierher, ſondern in den Art. **Wicke**, da dieſes wahrſcheinlich die Vicia ſativa alba Bauh. iſt.

Die Samen der gemeinen **Linſen** ſind als **Nahrungsmittel für Menſchen** zwar eine etwas grobe ſtrenge Speiſe, die ſchwer zu verdauen und ſehr blähend iſt, weshalb ſie beſonders auch nur von dem gemeinen Manne, von dem Schiffsvolke ꝛc. ꝛc. genoſſen wird. Viele Leute eſſen ſie aber dennoch gern, und ſie werden daher auf verſchiedene Weiſe zubereitet. Um ſie zur Speiſe zu gebrauchen, ſieht man bey ihrer Wahl überhaupt darauf, daß ſie jung und zart, und von ſchöner heller Farbe ſind. Wenn ſie röthlich ſind, nimmt man ſie nicht gern, weil dieſes ein Zeichen iſt, daß ſie alt und unverdaulich ſind. Auch nimmt man die recht glat-

ten

ten und erhabenen am liebsten, weil diese das mehrste Mehl enthalten.

Was nun ihre Zubereitung betrifft, so werden sie zuvörderst sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Coteletten, mit gebratener Kalbsleber, oder mit gebakkenen Eyern, Rinds- oder Ochsenzungen genannt, zugerichtet. Auf alle Fälle aber müssen sie rein gelesen, und erst in Wasser weich gekocht, dieses aber hernach mit Essig vermischt werden, worauf man sie mit solcher Brühe ganz kurz einsieden läßt. Oder die Zwiebeln werden bey dieser Art in Butter bräunlich gebraten, wo man denn noch etwas Mehl hinzu thut, dieses mit aufbraten läßt, dann etwas Essig dazu gießt, ihn damit aufkocht, und wenn die Linsen gar sind, alles zusammen hinzurührt und dieselben anrichtet.

Um Linsen zu kochen, leset und wäscht man einen beliebigen Theil Linsen, und setzt sie in warmen Wasser auf, läßt sie bald sieden, daß sie weich werden. Sollten sie aber noch hart seyn, und das Wasser wäre eingesotten, so muß man anderes daran gießen. Wenn sie weich sind, so brennt man einen ziemlichen Theil Mehl daran.

Will man aber Zwiebeln daran thun, so kann man, wenn die Butter heiß ist, die länglich und dünn geschnittenen Zwiebeln hinein legen, und darin weich rösten; alsdann rührt man das Mehl auch daran, und läßt beydes schön gelb in Butter rösten. Hernach thut man beydes an die Linsen, wirft noch ein Stückchen Butter, etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Gewürznelken darein, und läßt es noch einmahl aufsieden.

Wenn

Wenn aber die Linſen zu dick werden ſollten, ſo kann man entweder warmes Waſſer, oder Fleiſchbrühe daran gießen, die Linſen mit etwas Eſſig ſäuern, und ſodann anrichten. Anſtatt des Eſſigs und der Nelken kann man auch etwas Majoran dazu thun. *)

Linſen mit Bauchſpeck. Nachdem die Linſen gehörig ausgeleſen und abgewaſchen ſind, ſetzt man dieſelben mit fließendem Waſſer kalt aufs Feuer, und kocht ſie gar, gießt das Waſſer davon ab, und macht ſie alsdann mit Waſſer und guter Brühe an, ſalzet ſie gehörig und richtet bey dem Anrichten den gekochten Bauchſpeck in zierlichen Stücken darauf an, und gibt es ſo zu Tiſche. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gar geſchwitzt, mit in die Linſen nehmen, und mit Weineſſig etwas brechen; auch kann man eine ganze, mit Nägelein geſpickte Zwiebel daran thun, welche beym Anrichten wieder herausgenommen wird.

Linſenſuppe. Man ſetzet die ausgeleſenen und gewaſchenen Linſen mit kaltem weichen Waſſer aufs Feuer, und läßt ſie weich ſieden; alsdann zwingt man ſie durch einen Seiher und läßt ſie ferner kochen. Hernach brennt man ein klein wenig Mehl darein, pfeffert es, ſchneidet indeſſen Rockenbrot auf, röſtet ſelbiges in Butter, und richtet die ſiedende Brühe darüber an, ſetzt es auf Kohlen, läßt es ſieden, und ehe ſie zu Tiſche getragen wird, röſtet man geſchnittene Zwiebeln in Butter und gießt ſie darauf.

Nach

*) Allgemeines Küchenlexicon für Frauenzimmer. II. Th. Leipzig 1794. 8. Col. 62—63.

Nach einer andern Art gießt man das Wasser, wenn sie weich gekocht sind, ab, und gießt Rindfleischbrühe daran. Auch läßt man Sellerie darin mit gar kochen.

Linsen-Potage. Man kocht die linsen zuerst mit einer Brühe von Wurzeln (oder sogenannten Petersilienwurzeln), hernach thut man so viel Butter, als ein Ey groß, wie auch eine gelbe Rübe, eine Pastinak, und eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel in eine Casserole, läßt es auf einem Casserole-loch ein wenig braun werden, und gießt ferner so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, dazu, würzt es mit 2 — 3 Gewürznägelein, und läßt alles mit einander, nachdem man noch etwas Petersilie, eine ganze Zwiebel, ein Paar Rocambolen, Champignons und einige Semmelrinden beygefügt hat, gelinde aufkochen. Wenn nun die linsen gar gekocht, alsdann im Mörser gestoßen, in die Casserole, worin das Coulis ist, gethan und aufgekocht sind, so kann man das Coulis durch ein Haartuch schlagen, es in einen Kessel thun, damit es warm bleibe, hierauf einen löffel voll ganze linsen, welche aufbehalten worden, dazu werfen, endlich Semmelrinden mit einer Fischbrühe aufkochen lassen, ein kleines gefülltes Weißbrot zurichten, es in die Mitte legen, und das Coulis auf die Potage warm anrichten. — Dieses ist besonders eine Fastenspeise in katholischen ländern.

Linsen-Coulis. Man nimmt Stücke Semmelrinden, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, große Zwiebeln, zerschneidet sie scheibenweise und bratet sie in Baumöhl, heißer Butter, oder Speck, bis es bräunlich wird und sich anhängt. Alsdann werden gar gekochte linsen und ein wenig Brühe

dazu

dazu geschüttet, und es wohl gewürzt. Wenn es nun nebst 1 Stück Zitrone 4—5 Mahl aufgekocht, wird es durch ein Haartuch geschlagen. Dieses Coulis braucht man zu den Potagen mit linsen, zu den Potagen mit Semmelrinden mit linsen, die mit Hecht, Karpfen, und vielen andern Fischen gefüllt worden sind. Auch bedient man sich desselben zu den Potagen mit Rebhühnern, Tauben, Enten ꝛc. ꝛc.

Linsentorte. Hierzu pflegt man ein halb Pf. Butter, ein halb Pf. linsenmehl, vier Eyerdotter, ein halb Pf. fein gestoßenen Zucker, ein halb Pf. klein geriebene Mandeln und die Schale von einer Citrone zu nehmen, dieses alles zu einem Teige auszuwirken, eine Torte zu verfertigen, sie nach Belieben auszufüllen, und langsam backen zu lassen.

Linsenbrot. Fast alle Hülsenfrüchte können zu Mehl gemacht und zum Brotbacken gebraucht werden; doch vermischt man sie gewöhnlich mit Rocken, weil sie für sich allein zu strenge sind und ein zu festes Brot geben, das nicht gut aufläuft. Dieses ist besonders auch der Fall bey den gemeinen linsen. Das Brot von der Erven-Linse, Ervum Ervilia L., scheint der Gesundheit nachtheilig zu seyn.

In medicinischer Rücksicht sind die Stimmen über den Gebrauch der linsen etwas getheilt. Vordem hielte man sie für ein gutes Mittel, um den Ausschlag der Blattern zu befördern. Jetzt wird es indessen wohl mit Recht verworfen, da sie eine zu grobe und blähende Kost für einen Kranken sind. — Das linsenmehl soll, so wie das Bohnenmehl, auflösend seyn. Man

kocht

kocht deshalb das Mehl mit Waſſer und Eſſig, und wendet es in Umſchlägen bey harten Geſchwülſten, Kröpfen, verdickter Milch in den Brüſten ꝛc. ꝛc. an. — Wozu man ſie ſonſt noch gebraucht habe, kann man unter andern in H. J. N. Crantz mediciniſch und chirurgiſcher Arzneymittellehre, aus dem lat. überſ. von X. J. Lippert. I. Bandes I. Th. Wien 1785. S. 244 bis 252 weitläufig angeführt finden. Ich halte es indeſſen für überflüſſig, mich dabey zu verweilen, da die mehrſten neueren Werke die Linſen als Arzneymittel ganz übergehen. Man ſcheint überhaupt die Linſen nur von ihrer nachtheiligen Seite, was ſie nähmlich bey zu häufigem oder übermäßigem Genuſſe für üble Folgen hervorbringen, zu betrachten, und da ſollen ſie das Geſicht ſchwächen, nächtlichen Schrecken, Verhärtungen der Leber, der Milz, den Stein und viertägige Fieber verurſachen, und die monathliche Reinigung verhindern, welches allerdings zum Theil Grund haben kann, weil ſie ſehr blähend und ſchwer zu verdauen ſind. Auch hat man ihnen zuweilen die Krätze, den Krebs und die Fallſucht zugeſchrieben.

In der chemiſchen Zerlegung haben ſich die Linſen, nach älteren Verſuchen, folgender Geſtalt verhalten: 5 Pf. aus einer Retorte deſtillirt, gaben 10 Unzen röthlich braune, etwas herbe, und kaum merklich alkaliſche Feuchtigkeit, 6 Unzen und 2 Quintel rothbraune, dunkle, ſcharfe, trübe, ſo wohl ſaure, herbe, als auch alkaliſche urinöſe Feuchtigkeit; 1 ℔ und 4 Unzen rothbraune, dunkle, brandichte, ſehr ſcharfe, alkaliſche, urinöſe, und mit häufigem flüchtigen alkaliſchen urinöſen Salze erfüllte Feuchtigkeit, nebſt 7 Unzen

und

und 1 loth Oehl. Die in der Retorte zurückgebliebene ſchwarze Maſſe wog 1 ℔, 5 Unzen, 1 loth und 3 Quent., die nach der Calcination 3 loth und 3 Quent. Aſche zurück gelaſſen, welche 1 loth und 1 Quent. alkaliſches Salz gab. Der Verluſt der Theile in der Deſtillation war alſo 14 Unzen und 3 Quent., in der Calcination aber 1 ℔ und 4 Unzen. Die Linſen ſcheinen demnach alſo ein weſentliches vitrioliſch-ammoniacaliſches Salz zu enthalten, welches mit vielem dikken Oehle verbunden iſt. *)

Man unterſcheidet aber in den Linſen eine doppelte Subſtanz, nähmlich die häutige oder die Rinde, und die markige, welche das Fleiſch von ſelbigen genannt wird. Beyde haben verſchiedene Kräfte. Die Rinde ſoll zuſammenzihend ſeyn, weil ſie eine herbere Beſchaffenheit hat. Das Mark oder das Fleiſch hat etwas weniges herbes, aber einen Dicken und erdigen Saft. Die Rinde gibt eine ſchlechtere, das Fleiſch aber eine beſſere Nahrung.

Stärke enthalten die Linſen nicht viel; durch eine einfache Zergliederung hat Hr. Bergius **) aus zwey loth Linſen nicht mehr als 98 Gran erhalten, die weiß und zwiſchen den Fingern krachend war. Gummiartiges und eckelhaftes Extract aber erhielt Keſſelmayer ½.

Als Futter für das Vieh werden Linſen faſt ſo wie Erbſen zum Mäſten gebraucht, auch futtert man die Tauben damit. Den Pferden gibt man ſie aber nicht, weil ſie denen des Blä-

*) Geoffroy Mater. Med. Tom. III. p. 1086—1087.

**) Mater. Med. Tom. II. p. 614. Obſ. 2

hens wegen sehr nachtheilig sind. Auch das Stroh futtert man so wie das Erbsenstroh auf, und es wird noch besser wie dasselbe gehalten; besonders ist es für junge Kälber, Lämmer und Füllen gut.

Am gebräuchlichsten ist es aber, die sogenannte **Linsengerste** (S. Gerste, Th. 17. S. 418.) zum Viehfutter anzuwenden. Um diese zu bekommen, werden 6 Scheff. Gerste und 1 Scheff. Linsen unter einander gemengt, und davon zwey Scheffel auf einen Morgen gesäet. Das Stroh gibt in harten Wintern ein vortreffliches Futter für allerley Vieh, auch für Mastochsen und Milchvieh Häcksel davon zu schneiden, und mit warmen Wasser anzubrühen. Unausgedroschen gibt man die Linsengerste den Schafen kurz vor und in der Lammzeit.

Was den **Anbau der Linsen** betrifft, so werden sie, wenn man sie auf dem Felde säet, auf solches Land, wie die Erbsen und Wicken, nur muß es etwas leichter und sandiger seyn, und auch zu eben der Zeit wie diese gesäet, und wohl untergeeget. Man nimmt aber gern recht reine Saat, um hernach durch das Aussuchen nicht so lange aufgehalten zu werden, und die Linsen auch desto besser absetzen zu können. Um das bessere Gerathen der Linsen zu befördern, ist es gut, den Acker umzugraben, auch die jungen Linsen, wenn sie etwa fingerslang sind, durch Gäten vom Unkraute zu reinigen. Wo ein starker Mohnbau ist, und das Land dazu ebenfalls gegraben wird, werden auch Linsen unter den Mohn gesäet, weshalb letzterer alsdann nicht sehr dicht gesäet werden muß. Der Mohn, welcher eher reif wird, wird aufgezogen, und den Linsen das Land allein überlassen.

Will

Will man linsen im Garten ziehen, so gibt man ihnen das magerste Gartenland, und säet sie, wenn das land trocken ist, im März, ist es aber etwas feucht, im April ganz dünne in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, an welchen sie aufwachsen. Ist das land zu fett, so blühen sie zu stark und zu lange, und bringen nichts auf, gleich wie sie auch nicht einschlagen, wenn man das Unkraut zwischen ihnen aufwachsen läßt, welches man daher mit einer breiten Schaufel wegstoßen kann. Im Julius oder August, wenn die Hülsen reif sind, müssen sie über der Erde abgeschnitten, und getrocknet, und nachher ausgedroschen werden. Zu diesem Anbau in Gärten nimmt man gern die großen Garten- oder Pfenniglinsen, welche sich ihrer guten Eigenschaften wegen, wenn man sie zur Speise gebrauchen will, mehr als die Feldlinsen empfehlen.

Um linsen von den oft in denselben befindlichen Würmern und Insecten zu reinigen, werden sie, sobald sie eingesammelt sind, in kaltem Wasser abgewaschen und an der Sonne getrocknet. Alle in denselben befindlichen Würmer eilen nun davon. Man gibt dieser Methode vor derjenigen den Vorzug, nach welcher die linsen in heißem Wasser gewaschen oder in warmen Oefen getrocknet werden, wodurch man sie zur künftigen Aussaat unfähig macht.

Die kleinen Bürsten unter den linsen, welches der Same der Kornblume, Centaurea Cyanus L. ist, muß man sorgfältig aussuchen, wenn die linsen gekocht werden sollen. Die schädlichen Folgen, die diese für die Gesundheit haben, sehe man im Art. Kornblume, Th. 44. S. 756 und flg.

Von dem Bau, der Benutzung ꝛc. ꝛc. der Linsen, worunter man im allgemeinen immer die hier aufgeführte gemeine linse versteht, findet man in nachfolgenden Werken noch allerley Nachrichten.

Leipziger Intelligenz-Blätter 1777. S. 102.

Baumann's Land- und Hauswirthschaft. S. 418.

Sprenger's Landwirthschafts-Kalender 1785. S. 32.

Der Naturforscher. VI. 140. u. flg.

Bischoff's phys. technol. Handbuch. I. 43.

Leonhardi's ökonomische Hefte. Novemb. 1795. S. 354.

Lueder's Küchengartenbriefe. II. S. 216.

Desselben Anleitung zur Wartung der Küchengartengewächse. S. 532.

Schreber's Sammlungen VII. S. 251.

Löwe und Brieger's Magazin für Oekonomen. I. S. 29.

Wittenbergisches Wochenblatt. 1773.

Zu der Zubereitung derselben in der Küche, geben die Koch- und Haushaltungsbücher Anleitung, als

Stettinsches Kochbuch. 4te Aufl. 1797. S. 40.

Allgemeines Küchenlexicon für Frauenzimmer. Zweyter Th. Leipzig 1794. Col. 61 - 63.

Magazin der Kochkunst. Karlsruhe 1773. S. im Register am zweyten Theile.

Allgemeines Kochbuch. III Theile Berlin 1792. 8.
Neues Londner Kochbuch, II Th. Leipz. 1794. 8.
Neues Berlinisches Kochbuch, III Th. Berlin 1790.
und andere Werke der Art.

Ueber ihre medicinischen Kräfte kann man außer den oben schon genannten Werken besonders noch nachsehen

Mur

Murray apparatus medicam. Tom. II. p. 370. In der deutſchen Ausgabe deſſelb. Werks. II. S. 587.

Encyklopädie, Th. 13. S. 430 im Art. Finne, wo die Linſen als ein Mittel gegen die Finnen der Schweine genannt werden, das aber Widerſpruch findet.

1) Ervum *tetraſpermum*, vierſamige Linſe.

Die Blumenſtiele ein- bis zweyblumig, die Samen kugelrund, vier in jeder Hülſe.

E. pedunculis ſubbifloris, ſeminibus globoſis quaternis. Linn. Syſtem. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Linn. Syſt. Plant. ed. Reich. P. III. p. 476. Scopol. Flor. Carniol. ed. II. n. 902. Pollich. Flor. Palat. n. 689. Leers Flor. Herborn. n. 588. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 321. n. 2. Tom. II. P. II. p. 220. Hoffmann Flor. Germ. 1791. p. 257.

Dieſe kleine einjährige linſenart iſt in ganz Europa, und beſonders auch in Deutſchland unter den Saaten und in Gebüſchen anzutreffen. Die Stängel ſind ſchwach, verworren aufſteigend, viereckig, glatt. Die Blätter abwechſelnd, glatt, gefiedert, und mit getheilten Ranken am Ende des Stiels. Die 8—10 Blättchen ſind abwechſelnd, linien-lanzettförmig, vorne mit einem zarten kleinen krautartigen Stachel verſehn, und ½ Zoll und etwas darüber lang. Die Afterblätter ſind halb pfeilförmig, ſonſt ungetheilt. Die Blumenſtiele kommen aus den Achſeln, ſind 1—1½ Zoll lang, fadendünne, und tragen 1—2 Blumen. Die Blumen ſind klein, weißbläulich.

Die Hülſen glatt, vorne ziemlich ſtumpf, 3—4 ſelten 5ſamig, bräunlich. Die Samen kugelrund, ſchwarzbraun, und ein wenig größer wie Kohlſamen.

Unter dem Getreide hat man dieſe Linſe zwar nicht gern, weil ſie, ſo wie die unten folgende zottige Linſe die Halme mit ihren Ranken umſchlingt, und ſie durch ihre Menge nach und nach unterdrückt. Auf ſolchen Stellen, wo das Vieh weidet, oder die man zu mähen gedenkt, iſt ſie aber ſehr willkommen, weil ſie ein angenehmes Futter gibt, das von allem Vieh ſehr geſucht wird. Will man ſie ausrotten, ſo muß man ſie abſchneiden, ehe der Same reif wird, weil ſie ſich alsdann, da ſie eine einjährige Pflanze iſt, die nicht aus der Wurzel wieder ausſchlägt, nicht fortpflanzen kann.

6) Ervum *volubile*, windende Linſe.

Die Blumenſtiele vielblumig, die Blumen paarweiſe, der Stängel windend.

E. pedunculis multifloris: floribus geminatis, caule volubili. Linn. Syſt. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Walter Flor. Carol. p. 187.

Dieſe Art, die ſich durch den windenden Stängel von allen andern unterſcheidet, iſt vom Herrn Walter in Karolina entdeckt.

7) Ervum *hirſutum*, zottige Linſe.

Die Blumenſtiele vielblumig, die Samen kugelrund, zwey in jeder Hülſe.

E. pedunculis multifloris, ſeminibus globoſis binis. Linn. Syſt. Natur. ed. Gmel. Tom.

Tom. II. p. 1113. System. Plant. ed. Reich. P. III. p. 477. Pollich. Pal. n. 690. Scopol. Flor. Carn. ed. II. n. 901. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 321. Tom. II. P. II. p. 221. Hoffm. Flor. Germ. 1791. p. 257.

Ein sehr gemeines Unkraut, das auf eben solchen Stellen, als die vierſamige Linse wächst, mit derselben im Junius und Julius blüht, und in Deutschland zuweilen in sehr großer Menge gefunden wird. Es hat mit der genannten Art auch viele Aehnlichkeit, und unterscheidet sich von derselben vorzüglich durch den höheren Stängel, durch mehrere stumpfere Blättchen, die vorne eingedrückt und mit einem ganz kurzen krautartigen Stachel versehen sind, durch 4—6 Blumen an jedem Blumenstiele, durch kleinere und weiße Blumen, und spitzere, rauhe, zweyſamige und schwarze Hülsen. Die untersten Afterblätter sind mit 2—3 Zähnen, die mittlern gewöhnlich mit einem bezeichnet; die obersten sind lanzettförmig, lang zugespitzt, und ganzrändig. Die Härchen auf den Hülsen sind gleichförmig vertheilt und kurz.

Auf solchen Aeckern, die alle Jahre tragen müssen, stellt es sich in nassen Jahren oft in solcher Menge ein, daß der Rocken und sonstiges Getreide dadurch ganz unterdrückt wird. Mit den kleinen Ranken hängt es sich an den Halmen und an einander an, und bildet ein zusammenhangendes Gewebe, das ganze Aecker überzieht. Das Stroh von solchen Stücken ist zwar sehr gut zum Futter für das Vieh, indem es so kräuterig wie Heu wird. Am Ertrage der Körner verliert man aber beträchtlich, und die we-

niae Ausbeute iſt dazu noch ſehr unrein von den Samen dieſer kleinen Linſe. S. Linſenwicken.

8) Ervum *Ervilia*. Erven-Linſe. (Erven, ächte Erven.)

Die Fruchtknoten wellig gefaltet, die Blätter ungepaart gefiedert.

E. germinibus undulato-plicatis, foliis impari pinnatis. Linn. Syſt. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Syſt. Plant. P. III. p. 478. Miller. Diction. n. 1. Leers Flor. Herborn. n. 591. Blackw. Herb. t. 208. f. 3. Gaertner de Fruct. et Sem. Plant. Cent. 9. t. 151. f. 4. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 322. Tom. II. P. II. p. 222. Hoffmann. Flor. Germ. 1791. p. 258.

Dieſe Art iſt eigentlich in Frankreich, Italien und dem Oriente zu Hauſe, doch hat man ſie auch ſchon in Deutſchland, als im Naſſauiſchen und bey Leipzig gefunden. Es iſt eine einjährige Pflanze, die bey uns im Junius blühet, und zuweilen nicht nur zum Vergnügen in Gärten, ſondern auch um ſie als eine Hülſenfrucht zu benutzen, gebauet wird. Der Stängel iſt aufgerichtet, äſtig, und ½ Fuß und darüber hoch, eckig und zuweilen mit einigen Haaren beſetzt. Die Blätter ſind abwechſelnd, und dem Anſchein nach ungepaart gefiedert, genauer betrachtet läuft der Blattſtiel aber noch in eine kleine kurze Ranke aus. Die Blättchen (24—30) ſind lanzettförmig, vorne aber etwas breiter, eingedrückt und mit einem kleinen zarten Stachel. Sie ſitzen paarweiſe, zuweilen aber auch etwas abwechſelnd, und ſind hin und wieder mit feinen Härchen beſetzt.

seßt. Die Afterblätter sind ey-lanzettförmig, auf beyden Seiten mit einem Zähnchen, daher sie öfter dreytheilich aussehen. Die Blumenstiele sind in den Achseln, 1 — 1½ Zoll lang, viereckig, etwas steif, 1 — 2 blumig, und endigen sich mit einem Spitzchen. Die Blumen weißlich. Der Fruchtknoten wellig gefalten. Die Hülse glatt, von den sehr stark hervor ragenden Samen höckerig, ¾ bis 1 Zoll lang, und 3 — 4 samig. Die Samen sind braungrünlich, rundlich oder etwas dreyeckig.

Man kann diese Art eben so, wie die gemeinen Erbsen ziehen, doch muß man eine etwas warme und freye lage wählen. Sie bringt reichlich Samen, welche wie gemeine linsen schmekken, und mit gewissen Einschränkungen zur Nahrung für Menschen und Vieh dienen. Man mahlt sie zu Mehl, und backt Brot davon, welches indessen der stark blähenden Eigenschaft wegen nicht sehr gesund ist. Von dem Mehl machte man vordem auch erweichende Umschläge, so wie von der gemeinen linse. Der Genuß der Erven soll auch Niederschlagung der Kräfte bey Menschen hervor bringen, bey den Pferden aber epidemische Krankheiten, eine Schwachheit der Knie und der ausstreckenden Muskeln. Hühner werden davon zuweilen getödtet, weil sie so viele luft in sich enthalten. — Im Kochen bleiben sie immer etwas hart.

Das Stroh dieser Erven-linsen ist ein gutes Futter für das Vieh. In dieser Rücksicht wird sie auch zuweilen grün verfuttert. Im Ganzen ist sie zum Anbaue im Großen aber nicht empfehlenswerth, da wir gemeinnützigere Hülsenfrüchte als diese haben.

Linſe, (aufgerichtete) ſ. oben, S. 343.
— (einblumige) ſ. oben, S. 342.
— (Erven-) ſ. oben, S. 360.
— (Feld-) ſ. oben, S. 344.
— (franzöſiſche) ſ. oben, S. 345.
— (gemeine) ſ. oben, S. 344.
— (große Garten-) ſ. oben, S. 345.
— (Kryſtall-) ſ. Kryſtalliniſch, Th. 54. S. 223. und im Artikel Licht, Th. 77. S. 792.
— (Meer-) ſ. Waſſerlinſe unter W.
— (pariſiſche) ſ. oben, S. 343.
— (Pfennig-) ſ. oben, S. 345.
— (ſaure) ſ. oben, S. 348.
— (Schaaf-) ſ. Linſenbaum.
— (ſchleſiſche) ſ. oben, S. 345.
— (ſpaniſche) ein Nahme der Vicia alba Bauh. ſ. unter Wicke, und oben, S. 347.
— (verſteinerte) ſ. Linſenſtein.
— (vierſamige) ſ. oben, S. 357.
— (Waſſer-) ſ. unter W.
— (wälſche) ſo wird zuweilen die Pfennig-linſe genannt, ſ. oben, S. 345. zuweilen aber auch Cytiſus Laburnum Linn. S. Geißklee, im Art. Klee, Th. 39. S. 553.
— (windende) ſ. oben, S. 358.
— (Zitter-) ſ. unter Linſenwicken.
— (zottige) ſ. oben, S. 358.

Linſenähnliches Meſſer, ſ. Meſſer, (Polir- oder Ausſchneide-)

Linſenbaum. Dieſer Nahme iſt in der Encyklopädie, Th. 3. S. 438. Th. 5. S. 566. und Th. 8. S. 243. nach dem Vorgange älterer Schriftſteller der Gattung Colutea Linn. beygelegt. Die neueren Botaniſten haben dafür größ-

gröſſtentheils **Blaſenbaum** gewählt, welches in gewiſſer Rückſicht auch ein guter Nahme iſt, weil er zunächſt an die groſſen blaſenförmig aufgetriebenen Hülſen dieſer Gattung erinnert, obgleich ihm auch das entgegen ſteht, daß nur zwey von den bis jetzt bekannten Arten einigermaßen Bäume genannt werden können, die übrigen 6 zum Theil ſtrauchartig, zum Theil nur krautartig ſind. Das beſte wäre deshalb freylich wohl einen Mittelweg zu wählen, und dieſe ſchöne Gattung, die wenigſtens den Gärten zu einer ungemeinen Zierde gereicht, **Blaſenſtrauch** zu nennen, wie es der Herr Profeſſor **Willdenow** in ſeiner Berliniſchen Baumzucht S. 70. gethan hat. Ich würde indeſſen lieber **Blaſenhülſe** wählen, welches noch allgemeiner paſſend auf dieſe Gattung iſt; wenigſtens will ich dieſen Nahmen im nachfolgenden hinzufügen, und es andern überlaſſen, ob ſie ihn annehmlich finden.

Die Gattung Colutea gehört in Diadelphia decandria, oder in die vierte Ordnung der 17ten Claſſe des **Linnéiſchen** Pflanzen-Syſtems. Die Gattungs-Charactere ſind folgende: **Der Kelch einblättrig, becherförmig, in fünf kurze Einſchnitte getheilt. Die Blumenkrone ſchmetterlingsförmig. Zehn Staubfaden, von denen neune zuſammen gewachſen und eins frey iſt. Ein Griffel mit einer rauchen Narbe. Die Frucht eine einfächerige dünne aufgeblaſene vielſamige Hülſe.** - Von den jetzt bekannten Arten ſind nachſtehende die merkwürdigſten.

* Mit baumartigem Stamme.

1) Colutea *arboreſcens*, **baumartige Blaſenhülſe.** (Blaſenbaum, falſche Senne, Blaſen-

ſenſenne, baumartige Bläsleinſenne, Phaſanenkraut, Linſenbaum, Schaflinſen; Holl. Boomachtige Colutea, Lombaartſe Linzen, Senneboom; Dän. Linſetraee; Schwed. Linſeträd; Engl. The common Bladderſenna; Franz. Le Baguenaudier commun, le Baguenaudier à veſſies, le faux Séné; Ital. Solano, Solatro; Span. Espanta lobos; Colutea; Portug. eben ſo wie im Span.; Japn. Kooki kuko.)

Die Blättchen eyrund umgekehrt herzförmig, die Höcker der Fahne abgekürzt.

C. foliolis ovali-obcordatis, vexilli gibbis abbreviatis. Willdenow Berl. Baumzucht. S. 70. Aiton Hort. Kewenſ. III. p. 55.

C. (hirſuta) arboreſcens, foliolis obcordato-oblongis, ſtipulis lanceolatis, racemis hirſutis, leguminibus apice clauſis. Roth. botan. Abhandl. und Beobacht. p. 22. n. 1. Flor. Germ. Tom. II. P. II. p. 168.

C. arborea, foliolis obcordatis. Linn. Syſtema Plant. ed. Reichard. P. III. p. 488. Hort. Cliff. 365. Hort. Upſ. 228. Miller Dict. n. 1. Tab. 100. Du Roi Harbk. wilde Baumz. ed. Pott. I. p. 236. Kerner Abbild. Tab. 190.

C. veſicaria. Bauh. Pin. 396.

Wächſt im ſüdlichen Europa, als Italien, beſonders am Fuße des Veſuvs, Frankreich, Schweiz, Oeſterreich, auch in einigen Gegenden des übrigen Deutſchlandes, ſo wie in England wild. Es iſt ein Strauch, der aus der Wurzel mehrere holzige Schüſſe treibt, 10 bis 15 Fuß

hoch

hoch wird, sehr dauerhaft ist, aber doch zuweilen bey uns bis auf die Wurzel abfriert.

Die jungen Zweige sind mit weißlichen, etwas anliegenden kurzen Haaren bedeckt, und daher mehr weißlich aschgrau. Die Blätter sind ungepaart gefiedert, wechselsweise stehend, und bestehn aus neun bis eilf, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, $\frac{1}{2}$ Zoll breiten, länglich eyförmigen, an der Spitze herzförmig ausgerandeten, kurz gestielten, dünnen, oben glatten, unten behaarten Blättchen von grasgrüner Farbe. An jeder Seite der Basis des Hauptblattstiels steht ein lanzettförmiges bräunliches, mit weißen Haaren besetztes kleines Afterblatt. Die Blumen sind gelb, stehen in einer aus den Winkeln oder Achseln der Blätter entspringenden gestielten Traube, und blühen den ganzen Sommer hindurch. Jede Traube enthält 3 bis 4 Blumen. Die Blumenstiele sind weißlich behaart. Die Fahne der Blumenkrone hat zwey längliche Höcker, die nicht sehr lang und stumpf sind. Die Hülsen reifen nach und nach den Sommer hindurch, sind, den Befestigungsstiel derselben und die vordere Spitze mitgerechnet, etwa zwey Zoll lang, einen Zoll breit, gelblich grün, bey einer Spielart aber röthlich, fast etwas durchsichtig und wie eine Blase aufgeblasen. Die Luft in derselben ist atmosphärisch. Weil sie vorne keine Spalte haben, wie die folgende Art, so geben sie beym Zerdrücken einen Schall. Die Samen sind schwarzbraun, nierenförmig, etwas kleiner als die gemeinen Linsen, und erhalten ihre Reife im Herbst. Sie sitzen an $1 - 1\frac{1}{2}$ linien langen Stielen auf beyden Seiten längs der Rückennaht der Hülse, und ihre Zahl ist 20 bis 30. Es pflegen gewöhnlich aber mehrere unentwickelt zu bleiben.

Das

Das Holz dieses baumartigen Strauchs ist besonders bey alten Stämmen schön roth und gelb gestreift, und kann zum Einlegen bey Tischler- und andern kleinen Arbeiten gebraucht werden.

Die Blätter und Schoten purgiren, wie die Blätter der Senne (Cassia Senna L.) woher der Nahme der falschen Senne und Blasensenne seinen Ursprung hat. Sie müssen indessen in größerer Menge genommen werden, so daß erst eine Unze des mit ihnen abgekochten Wassers, obgleich allezeit mit beschwerlichen Uebelkeiten wirkt. Eben so erregen ein bis zwey Quentchen der zerstoßenen Samenkörner Erbrechen.

Der Absud, welchen der Herr Suckow von 4 loth frischen Blättern und Zweigen erhielt, war gelbbraun und trübe; wurde von Pottaschen-Auflösung klar, gesättigter weingelb, gegen die Oberfläche hin dunkelbraun, und setzte vielen hellgelben Bodensatz ab. Von Küchensalzsäure wurde er röthlich gelb, wie ein schielender Wein, ohne Niederschlag. Vom Alaune erhielt er eine weingelbe Farbe, war klar, und hatte eine kaum zu unterscheidende schwachgelbe Wolke abgesetzt. Mit Eisenvitriol wurde die Brühe klar, braungelb, ohne Bodensatz. Ziemlich klar, braungrünlich und opalisirend, ohne Niederschlag, wurde sie vom aufgelöseten Zink-Vitriol.

1) Unvorbereitetes Tuch erhielt in jener Brühe eine schwache grau-gelbliche Farbe.

2) Mit Alaun vorbereitetes Tuch eine schwache, aber angenehme und reine gelbe Farbe.

3) Mit Eisenvitriol vorbereitetes Tuch eine olivenbräunliche blasse, aber gesättigte Farbe.

Die

Die erhaltene Farbe n. 2. ſcheint ſich am mehrſten zu empfehlen, und da hier bloß Zweige mit Blättern gewählt worden, ſo ſtände noch zu verſuchen, in wie weit Zweige mit Blüthen zur Erhöhung derſelben beytrügen.

Herr Dambourney erhielt auf dem mit Wismuth-Auflöſung vorbereiteten Tuche eine Vigogne Farbe.

G. A. Suckow Verſuche über die Brauchbarkeit verſchiedener einheimiſcher und ausländiſcher Gewächſe für Färbereyen — in den Vorleſungen der Churpfälz. phyſikaliſch-ökonomiſchen Geſellſchaft in Heidelberg. III. Band. Manheim 1788. 8. S. 64 – 65.

Recueil de procédés et d'experiences ſur les teintures ſolides que nos vegetaux indigenes communiquent aux laines et aux lainages, de Mr. Dambourney. à Paris 1786, 8. p. 80.

Dieſes letztere Werk iſt 1793 in einer deutſchen Ueberſetzung in Leipzig herausgekommen, die den Titel führt: Dambourney's Verſuche und Erfahrungen über die ächten und dauerhaften Farben ꝛc. ꝛc.

Da dieſe **Blaſenhülſe** übrigens ihres guten Anſehens wegen ſehr geſchätzt, und in Gärten, engliſche Parthien und Luſtwäldchen gepflanzt wird, ſo iſt es nöthig, noch etwas von ihrer Vermehrung zu ſagen. Dieſe geſchieht ſo wohl durch Samen als durch Schößlinge. Die Samen legt man im Frühlinge in ein Beet von gemeiner Erde, und wenn ſie aufgegangen ſind, reiniget man ſie von Unkraut. Im nächſten Herbſte oder ſchon um Michaelis ſetzt man ſie entweder in eine Pflanzſchule, oder an diejenigen Orte, wo ſie bleiben ſollen; denn wenn man ſie zu lange in dem Beete läßt, worein ſie geſäet worden, ſo bekommen ſie gern gerade aus-

lan-

laufende Spießwurzeln, welche verhindern, daß man sie nicht so gut versetzen kann. Aus eben dieser Ursache muß man diese Bäume auch nicht zu lange in der Baumschule lassen. Durch Schößlinge läßt diese Art sich auch sehr leicht vermehren, da diese zahlreich aus der Wurzel aufschießen und sich gut versetzen lassen. Wenn man sie in Anlagen pflanzt, wählt man solche Stellen, wo sie nicht von höheren Bäumen überschattet wird, und ihre Blumen, die vom May bis in den September immer nach und nach hervorkommen, so wie ihre großen Hülsen, gewähren einen schönen Anblick.

Diese und die folgende Art treiben jährlich sehr große Schüsse, welche die starken Winde im Sommer öfters abbrechen. Wenn sie daher nicht in einer lage stehen, wo sie von andern Bäumen Schutz haben, muß man sie an Stangen befestigen.

Außer den oben schon genannten Werken verdient besonders noch nachgesehn zu werden

Ueber naturalisirte ausländische Bäume von F. K. Medicus, in den Bemerkungen der Kuhrpfälzischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft, vom Jahr 1774. S. 172.

Desselben botanische Beobachtungen von 1782. S. 358.

Gaertner de Fruct. et Semin. Plant. Cent. 9. Tab. 154. f. 4.

Als eine Varietät von der vorstehenden kann man vielleicht Millers zweyte Art, die Colutea iltria ansehen, von der es indessen noch an genauen Nachrichten fehlt. Das Wesentlichste, wodurch sie sich nach Millers Angabe von der Colutea arborescens unterscheidet, ist der niedri-

gere

gere Wuchs, die gelbere Farbe der Blumen und die zahlreicheren Blättchen, indem jeder Hauptblattſtiel 9 Paar Blättchen hat. Der Same von dieſer iſt aus der Levante gebracht, und ſie ſoll vorzüglich um Aleppo ſehr häufig wachſen, doch auch in England ſehr gut im freyen Lande fortkommen. Ihre Behandlung iſt mit der vorhin angegebenen gleich.

2) Colutea *cruenta*, rothe Blaſenhülſe. (Rother Blaſenſtrauch, morgenländiſche Blasleinſenna; Engl. The eaſtern Bladder-Senna; Franz. Baguenaudier d'Orient.)

Die Blättchen keil- und umgekehrt herzförmig, die Höcker der Fahne ſtumpf und ſehr klein.

C. fruticoſa, foliolis cuneiformi-obcordatis, vexilli gibbis obtuſis minimis. Willdenow. Berlin. Baumz. S. 70. Aiton Hort. Kewenſis III. p. 55. l'Herit. Stirp. nov. Tom. II. Tab. 41.

C. (orientalis) arboreſcens, foliolis obcordatis rotundatis carnoſis, ſtipulis minimis denticularibus, racemis glabris, leguminibus apice ſuperne hiantibus. Roth. botan. Abhandl. und Beobachtungen. p. 23. n. 2. Flor. German. Tom. II. P. II. p. 169.

Colutea orientalis. Miller Dict. n. 3. Du Roi Harbk. w. Baumz. ed. Pott. T. I. p. 239.

Colutea ſanguinea. Pallas For. Roſſ. T. I. P. II. p. 174.

Colutea Africana ſennae foliis flore ſanguineo. C. Commel. Plant. rar. p. 11. T. 11.

Diese Art ist in den südlichen Ländern des Russischen Reichs zu Hause, wird aber auch in Italien, und jetzt auch in einigen Gegenden Deutschlands gefunden. Sie ist zuerst durch Tournefort bekannt geworden, und von Miller als eine eigne Art angegeben, da Linné sie nur für eine Spielart der vorhergehenden hielt.

Der Wuchs des Strauchs ist niedriger, als bey der genannten Art, nähmlich in Deutschland nur 3 bis 4, in England 7 bis 8 Fuß, dabey ist er auch etwas weichlicher. Die Zweige sind glatt und etwas warzig. Die Blätter stehen wechselsweise, sind ungepaart gefiedert, und bestehen aus sieben bis neun, ja bis funfzehn *) graugrünen, kurzgestielten, ziemlich runden, an der Basis doch etwas spitzer werdenden und vorne bald mehr, bald weniger herzförmig ausgeschnittenen Blättchen, die noch keinen halben Zoll lang, und noch etwas weniger breit sind. Ihre Substanz ist etwas fest und fleischicht und auf beyden Seiten sind sie glatt. Die beyden Afterblätter an der Basis des Blattstiels sind sehr kurz. Die Blumen kommen den ganzen Sommer hindurch aus den Achseln der Blätter in gestielten einfachen Trauben, die drey- bis vierblumig sind hervor, und sind bräunröthlich von Farbe, so wie der bekannte goldene Lack. Auf der Mitte der Fahne haben sie einen großen gelben Fleck. Sie sind etwas kleiner als die Blumen der vorbeschriebenen Art. Die Hülsen und Samen haben etwa dieselbe Gestalt und Beschaffenheit,

*) Letzteres ist wenigstens an dem einen von meinen Exemplaren der Fall.

heit, als bey der genannten; doch zeichnen ſich die Hülſen durch eine Spalte aus, die ſich gegen die Zeit der Reife auf ihrer oberen Seite, gegen die vordere Spitze zu, an der Rückennaht einfelkt.

Der Stamm iſt holzig und erträgt die hieſigen Winter ohne Bedeckung. Man kann dieſen artigen Strauch, der ſich ſeiner Blumen wegen gut in die Luſtgebüſche und Gärten ſchickt, durch reifen Samen, durch Ableger und durch bewurzelte Schöſslinge vermehren, welche letzteren er häufig aus der Wurzel treibt.

Die Zweige geben eine ſchmuzig gelbe Brühe, womit die mit Wißmuth vorbereitete Wolle dunkelbraun gefärbt wird.

3) Colutea *americana*, amerikaniſche Blaſenhülſe.

Die Blättchen eyrund, vorne ausgekerbt und gezähnt, die Hülſen länglich, zuſammen gedrückt, lang zugeſpizt.

C. foliolis ovatis, emarginatis, leguminibus oblongis compreſſis acuminatis, caule arboreo. Miller Dict. n. 5.

Dieſe Art hat Miller aus Vera Crux in Neu-Spanien 1730 erhalten. Sie wird 12 bis 14 Schuh hoch, und treibt viele Zweige, welche mit gefiederten Blättern beſezt ſind, welche 3 Paar Blättchen und noch ein einzelnes an der Spitze haben. Die Blättchen ſind hellgrün und vorne gezähnt. Die Blumen hellgelb. Zwey bis drey derſelben ſtehen auf einem Stiele beyſammen. Die Hülſen ſind zuſammen gedrückt, faſt vier Zoll lang, und endigen ſich mit einer

langen Spitze. *) Durch dieſe Merkmahle unterſcheidet gegenwärtige Art ſich zur Genüge von den übrigen, obgleich ſie von andern Schriftſtellern nicht aufgenommen iſt, welches Schickſal mehrere von Miller beſchriebene Pflanzen gehabt haben, weil ſeine Beſtimmungen nicht immtr genau genug ſind.

Zur Anpflanzung im Freyen iſt ſie zu zart. Will man ſie aber im Glashauſe ziehen, ſo muß man den Samen im Frühlinge auf ein Miſtbeet ſäen, und die jungen Pflanzen, wenn ſie zwey Zoll lang ſind, einzeln in beſondere, mit leichter Erde angefüllte Töpfe ſetzen, dieſe in ein Miſtbeet von Gerberlohe graben und im Schatten erhalten, bis die Pflanzen friſche Wurzeln bekommen haben. Nach der Zeit verlangen ſie, eben ſo wie andere Gewächſe aus einem ähnlichen Klima ein Glashaus mit einem mäßigen Grade der Wärme.

** Mit ſtrauchartigem Stamme.

4) Colutea *fruteſcens*, ſtrauchartige Blaſenhülſe. (Der Blaſenſtrauch, äthiopiſche Blasleinſenna, ſtaudenartige Blasleinſenna.)

Die Blättchen oval-lanzettförmig, vorne ein wenig eingedrückt, die Fahne kürzer als das Schiffchen.

C. foliolis ovali-lanceolatis ſubemarginatis, vexillis carina brevioribus.

C. fo-

*) In meinem Exemplar des Millerſchen Gärtner-Lexicons 1. Th. Nürnberg 1769. S. 789. ſteht auch noch, daß die Schoten gefiedert ſeyn ſollen. Dieſen Ausdruck übergehe ich, weil ich gegen deſſen Aechtheit Zweifel habe.

C. foliolis ovato-oblongis, caule inermi. Linn. Syſt. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1117.

Colutea fruteſcens. Linn. Syſt. Plant. ed. Reich. P. III. p. 488. Hort. Cliff. 366. Hort. Upſ. 228. Miller. Dict. n. 4.

Dieſe Art wächſt in einigen Gegenden von Afrika und Sibirien wild. Sie hat einen ſchwachen ſtrauchartigen Stamm, welcher Nebenzweige treibt, die mit abwechſelnden, gefiederten Blättern beſetzt ſind. Die Blätter beſtehn aus 7 bis 12 Paar Blättchen mit einem ungleichen an der Spitze. Die Blättchen ſind länglich-oval, vorne ganz ſchwach eingekerbt, auf der obern Seite glatt und grün, auf der untern, ſo wie die Zweige, Blatt- und Blumenſtiele und die Kelche mit vielen kleinen kurzen weißen Haaren beſetzt, wovon ſie beym Ausſchlagen weißfilzig erſcheinen. Die Blumen ſtehn in einfachen geſtielten Trauben von 3—4 Blumen in den Achſeln der Blätter. Sie ſind purpurroth und zeichnen ſich beſonders dadurch aus, daß das Schiffchen gerade weg ſtehet und faſt doppelt ſo lang als die etwas in die Höhe gerichtete Fahne iſt, die Flügel an den Seiten hingegen äußerſt klein ſind. Die Hülſen ſind länglich und etwas über 1 Zoll lang und ſind an der Rückennaht in der Nähe der Baſis aufgeſpalten.

Will man dieſe Art, die etwas zu zärtlich für unſer Klima iſt, um im Freyen bey harten Wintern auszudauern, für die Luſtgärten ziehen, ſo muß man ſie des Winters in Gewächshäuſern halten. Sie erfordert aber viele Luft, weil ſie ſonſt nicht ſo ſchön blühet. Man ſetzet ſie des-

halb gern nahe an die Fenstern, damit sie so viel freye Luft als möglich habe, im Frühlinge aber bringt man sie je eher desto lieber ganz in die freye Luft.

Ihre Fortpflanzung geschieht vorzüglich durch Samen. Säet man diesen im Frühlinge zeitig in eine warme Rabatte von leichter Erde, so blühen die Pflanzen im August, und wenn der Herbst günstig ist, wird der Same noch gut reif. Man säet sie aber auch zuweilen in ein Mistbeet, und der Wuchs der Pflanzen wird dadurch so befördert, daß sie schon im Julius blühen, wo alsdann der Same gewiß reif wird. Wenn man diese Pflanzen versetzen will, so muß es geschehen, wenn sie noch jung sind, weil sie hernach das Versetzen nicht mehr vertragen. Die Dauer dieses hübschen Strauchs ist 3 bis 4 Jahre, und an einem geschützten Orte kann' man ihn auch bey nicht sehr harten Wintern im freyen Lande stehen lassen, wo er nur um so viel schöner blühen und zur Zierde des Gartens gereichen wird, da die rothen Blumen zwischen den weißgrauen Blättern sich sehr gut ausnehmen. Seine Höhe beträgt, in deutschen Gärten, wo ich ihn gesehn habe, 4—5 Fuß.

*** Mit strauchartigem Stängel.

5) Colutea *herbacea*, krautartige Blasenhülse. (Krautartige Colutea.)

Die Blättchen linienförmig, glatt.

C. herbacea, foliolis linearibus glabris. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. III. p. 489. Hort. Upsal. 266. Miller Dict. n. 6.

Diese Art ist vom Kap, wird 1½ Fuß hoch, und ist eine einjährige Pflanze, die selten den

den Winter über ausdauert. Die Blumen ſind klein und dunkel purpurroth mit geſtreifter Fahne, welche übrigens ſo lang als die Flügel und das Schiffchen iſt. Die Hülſe iſt zuſammen gedrückt, und enthält nur 2—3 nierenförmige Samen. Die Blätter beſtehen aus 5 — 6 Paar 1 Zoll langen ſehr ſchmahlen Blättchen, die ein wenig grau ſind. Man ſäet den Samen in Miſtbeete, ſetzt die Pflanzen hernach in Töpfe, und ſucht ihren Wachsthum hernach in einem andern Miſtbeete zu befördern. Im Julius kommt ſie zur Blüthe, und der Same wird an einem etwas warmen Orte im Sept. reif.

Die übrigen Arten dieſer Gattung, als Colutea humilis, perennans, fiſtuloſa und æſchynomenoides. Gmelin Syſtem. Nat. Tom. II. p. 1117. übergehe ich hier, weil von ihnen noch wenig bekannt iſt.

Linſenbaum, iſt auch ein Nahme des ſo genannten **Geißklees**, Cytiſus Laburnum L. Dieſer iſt im 10ten Th. S. 15. unter dem Nahmen, **Ebenholz der Alpen** beſchrieben.

Linſenbrot, ſ. oben, S. 351.

Linſen-Coulis, ſ. oben, S. 350.

Linſendrüſe, die, im Plur. die—n, ſind in der Anatomie linſenförmige Drüſen in den thieriſchen Körpern.

Linſenförmig, ein Adject. und Adv. **linſenförmiger**, **linſenförmigſte**, den linſen an der Form, d. i. äußern Geſtalt ähnlich. Da es in der Natur nun verſchiedene Körper gibt, die dieſe Geſtalt haben, ſo wird dieſer Ausdruck auch von manchen Dingen gebraucht. Hier nur ein Paar.

Linsenförmige Flecken im Gesichte, s. unter Angesicht, Th. 2. S. 147.

Linsenförmige Gläser, s. Linsenglas.

Linsenförmige Knöchelchen, s. Knochen, Th. 41. S. 440.

Linsengerste } s. oben, S. 354. und Gerste,
Linsengetreide } Th. 17. S. 418.

Linsenglas, das, des — es, im Plur. die — gläser, in der Optik ein linsenförmig geschliffenes rundes Glas, welches auch nur die Linse genannt wird. Von der Verfertigung dieser linsengläser sehe man den Art. Glasschleifen, Th. 18. S. 718. ꝛc. ꝛc. Von der Wirkung derselben, das Licht zu brechen, wird im Art. Licht, Th. 77. S. 758. u. flg. gehandelt.

Linsengras, s. Krötengras, Th. 54. S. 104.

Linsen mit Bauchspeck, s. oben, S. 349.

Linsenringe am Wagen, s. Lünsenringe.

Linsenroche, s. Roche.

Linsenspieße, s. Lünsenspieße.

Linsenstahl, das, des — es, im Plur. die — stahle, ein linsenförmiges Dreheisen der Kunstdrechsler, feine Sachen damit auszudrehen. S. auch Dreheisen, Th. 9. S. 502.

Linsenstein, kleine den linsen ähnliche Steinchen, welche wie versteinerte linsen aussehen. Strabo's vermeintliche versteinerte linsen hat Herr Hornemann, der jetzt in Afrika reiset, bey den Pyramyden bey Dsjise gefunden. Dieses sind Phaciten, kleine vielkammerige Schnecken, die unter einer gewissen Lage wie linsen aussehn,

und

und auch Heliciten heißen. S. Abbildungen naturhiſtoriſcher Gegenſtände von Blumenbach, IV. Heft, Göttingen 1800. n. 40. Eine andere Art der ſo genannten Linſenſteine, ſind die Kogenſteine, von denen unten noch etwas vorkommen wird.

Linſen-Potage, ſ. oben, S. 350.

Linſenſuppe, ſ. oben, S. 349.

Linſentorte, ſ. oben, S. 351.

Linſenunkraut, Coronilla Securidaca Linn., ſ. Peltſchen.

Linſenwicken, unter dieſem Nahmen werden die oben S. 357. und S. 358. beſchriebenen vierſamige und zottige Linſe begriffen. Auch zuweilen ein Gemengſel von Linſen und Wicken, das zum Viehfutter mit einander ausgeſäet wird. Die erſteren beyden Pflanzen findet man in verſchiedenen Wirthſchafts- und Haushaltungsbüchern unter dem Nahmen Vogelwicken, oder Zitterlinſen als ein Unkraut aufgeführt, das in naſſen Jahren ganze Felder überzieht, wie ich es oben S. 359. ſchon bemerkt habe.

Linſen zu kochen, ſ. oben, S. 348.

Lint, ſ. Lintwirker.

Lintels, das, im Plur. wie im Nom. des Sing., iſt bey den Nähterinnen, beſonders Niederſachſens, dasjenige leinene Band, welches vorn an die Aermel der Hemden geſetzt wird; von dem Niederſ. Lind, Lint, leinen Band, Schwed. u. Iſländ. Linda, ein jedes Band.

Linter, ſ. Bac, Th. 3. S. 322.

Linteum raſum oder carptum, ſ. Harpie, Th. 35. S. 160.

Linthal oder Lintthal, ſo heißt die hinterſte Gegend des großen Thales in dem Kanton Glarus in der Schweitz. Die Einwohner daſelbſt ſind vermiſchter Religion; doch mehrere Reformirten als Katholiken. Durch den Druck des gegenwärtigen Krieges veranlaßt, ſind 800 Kinder von da ausgewandert, und haben in Zürich eine Aufnahme gefunden. — Eine Quelle oberhalb des Ortes Lintthal, unten an dem Stachelberge, an einem ſehr ſähen Orte, führt Schwefel und Alaun, und färbt das Silber goldfarben. Die Quelle iſt klar, und das Waſſer ſammelt ſich nur tropfenweis.

Scheuchzer Naturhiſt. II. 316.

Linther, ein chineſiſcher Zeug von Seide, welcher vornähmlich in der Landſchaft Nanquin verfertiget wird. Dieſe Zeuge gehen ſtark nach Japan, wenigſtens wurden ſie ſonſt von den Holländern häufig gekauft und dahin geführt.

Lintwirker, ſ. im Art. Band, Th. 3. S. 496.

Lintzmühler Sauerbrunnen in Karnthen. Er iſt 2 Stunden von Wolfsberg, 1 Meile von Brebl, und gehört zu den alkaliniſch ſaliniſchen Waſſern. Er hat ein klares geiſtiges Waſſer, enthält abſorbirende Erde, Eiſen, und luftſaures Mineral-Alkali, und dient in Krankheiten von Säure, Verſtopfungen, Scharbock und Kröpfen. Man kann daraus auch ein laxier-Salz bereiten.

Cranz Geſundbrunnen der öſtreichiſchen Monarchie. Wien 1777. 4. S. 89.

Kühn's Geſundbrunnen Deutſchlands, S. 536.

Linum, ſ. Lein, Th. 76. S. 1. u. flg. In älteren Zeiten wurden von den Botaniſten noch einige andere Pflanzen, z. B. aus den Gattungen Lyſimachia und Gypſophila ſo genannt. Bey den Mineralogen war Linum ſonſt der Nahme für den Asbeſt, Th. 2. S. 498. und zwar mit mancherley Prädicaten, als Linum asbeſtinum, creticum, incombuſtibile, indum, inextinguibile, montanum, vivum etc., welche ſich auf die Eigenſchaften oder den Fundort dieſer Steinart beziehen. — Linum xylinum iſt ein Nahme der Baumwolle, ſ. Th. 4. S. 95.

Linz, zur Zeit der Römer Lentia, die Hauptſtadt vom Lande ob der Ens in Oeſtreich. Sie liegt unter dem 31°, 37′, 30″ der Länge, und 48°, 16′ der Breite an der Donau, über welche eine hölzerne, etwas wankende Brücke geht, iſt befeſtigt, und hat 16 — 17000 Einwohner. Die Stadt iſt wohlgebaut, hat ſchöne Häuſer, die mit Schindeln gedeckt ſind, und einige Palläſte und übrigens eine ſehr ſchöne Lage. Die alte Stadt beſteht faſt nur aus einer einzigen Straße, und begreift auch das auf einem Hügel belegene landesfürſtliche Schloß, von welchem man eine freye und ſchöne Ausſicht hat. Man findet hier die Landeshauptmannſchaft des Erzherzogthums, ein 1783 für alle öſtreichiſche Diſtricte, die ehedem unter dem Bisthum Paſſau ſtanden, errichtetes Bisthum, deſſen Biſchof der Fürſtbiſchof von Paſſau vorſchlägt, ein Mercantil- und Wechſelgericht der erſten und zweyten Inſtanz, das ſchöne Landhaus der Stände des Landes ob der Ens, und ihr Landshauptmannsgericht. Ferner ſind hier, außer verſchiedenen anderen Kirchen, die große und ſchöne Ignaz-Kirche, ein

seum, welches 1674 vom K. Leopold das Recht erhielt, gleich einer hohen Schule das Magisterium und Baccalaureat in der philosophischen Facultät zu ertheilen, wovon es aber nie Gebrauch machte, ein ehemaliges nun in eine Caserne verwandeltes Jesuiter-Collegium mit einer schönen Kirche, 5 Mönchs- und 3 Nonnenklöster, eine Commenthurey des deutschen Ordens, welche vermöge der Stiftung kein anderer als ein Graf Harrach besitzen kann, ein Zucht- und Arbeitshaus und einige Manufacturen.

Unter diesen ist die 1672 errichtete Wollenzeug-Manufactur die wichtigste und die größte der Art in allen österreichischen Staaten. 1754 hat die Regierung diese Anstalt selbst übernommen, und sie wird seitdem für Rechnung derselben betrieben. Zwar beschloß man 1770, zu welcher Zeit diese Manufactur monathlich 3000 Gulden von dem Gewinne an die Wienerische Commerz-Casse zahlen mußte, dieselbe den Handelsleuten zu verkaufen. Es ist aber nicht geschehen und viele Manufacturisten sind, nach Büschings Angabe, nach und nach zu Bettlern geworden, und die Manufactur dauert noch fort, aber nicht mehr in solchem Flor, wie ehedem. Sie liefert übrigens über 50 Arten wollene und halbseidene Zeuge, als Amiens, Barakane, Batavia, Tuch- und Köperrasch, Bajette, Schalong, Flor, Kreppflor und Kreppün, Etamine, Everlasting, Struck, wollene und kämelhärene Felpe oder Plüsch, Flanell, glatter, gedruckter und anderer Art, Berill, Gros de Naples, Harbin, Grosgrain, Jesuiterzeug, Judenbinden, Cadis und Coffa, Calamank, glatt, gestreift oder gegittert, wollenen und kämelhärnen Kamlott, Ka-

Karolee, Konzent allerley Art, als geblümt, gestreift ꝛc. ꝛc., Kronrasch, Halbrasch, Moltong, Polemitte, schmale breite und gestreifte Quiners, Serschen, als de Berry, de Rome, de Nimes, Kaiserserschen, Perill, Soy, Spagnolett, Taburett, Tamys, wollene und halbwollene Hayrbins, wie auch solche Berkane ꝛc. ꝛc. Die Anstalt verkauft ihre Waaren mit 4% Sconto gegen baare Bezahlung. Im Ganzen soll diese Manufactur, die bloß einheimische Wolle verarbeitet, jetzt noch jährlich über 1,500000 Gulden Waaren mit 100000 Gulden Profit absetzen, und auf 30000 Menschen beschäftigen.

Die Handlung und das Gewerbe ist hier überhaupt in gutem Gange, wozu die vortheilhafte lage der Stadt an der Donau und an der ordentlichen Straße nach Wien und Ungarn viel beyträgt. Insonderheit wird hier vortreffliches Schießpulver verfertiget, welches für das beste gehalten und weit verführt wird. Auch ist der Handel mit landesproducten, als Eisen, Stahl, Salz, Brennholz, wie auch mit Leinwand ansehnlich. Zur Beförderung des Waarenumsatzes werden hier zu Ostern und Bartholomäi wohl privilegirte Jahrmärkte gehalten.

In dem Nordischen Stifte, welches eine Art von Missions-Anstalt war, fanden sich 7 Stellen für junge Herren vom östreichschen Adel, und 25 Stellen für katholische Schweden, Dänen und Norweger, die darin versorgt und unterwiesen wurden. Auch die Söhne der Nordländischen, in den Erbstaaten ansässigen Convertirten hatten auf diese Stiftung Anspruch. Im Jahr 1786 wurde diese Stiftung, die ihren Ursprung einem schwedischen Edelmann, Nahmens

Lion iſt in Frankreich auch eine Art Papier, die in Vivarais gemacht wird, und einen gekrönten Löwen zum Zeichen führt.

Lioner Manufactur und

Lioniſche Arbeit, lioniſche Drahtzieher ꝛc. ꝛc. welche man auch **leoniſche** nennt, ſehe man unter **Draht**, Th. 9. S. 468 u. flg. und **Lahn**, Th. 59. S. 1. u. flg. Von der **lioniſchen Spulmaſchine** und einigen andern Sachen, die unmittelbar von **Lyon** benannt ſind, wird man unter **Lyon** und den darauf folgenden Artikeln weiter Nachricht finden.

Lionnois, ſ. **Lyonnois**.

Lions, ſo nennt man zwey bis drey große Klippen, an der Küſte von Provence, (Departement des Var) beym Eingange des Meerbuſens von Frejus gegen Morgen, dem Dorfe Raphael gegen über, das eine Art Hafen hat.

Lipari, ſ. **Liparíſche Inſeln**.

Liparie, Liparia, iſt eine Pflanzengattung, die in die 4te Ordnung der 17ten Claſſe des **linnéiſchen** Pflanzen-Syſtems, Diadelphia decandria, gehört. Ihr Kelch iſt fünftheilig, der unterſte Einſchnitt deſſelben verlängert. Die Flügel der (ſchmetterlingsförmigen) Blumenkrone ſind unten zweylappig. Drey von den Zähnen des größeren Staubfadenkörpers ſind kürzer. Die Hülſe eyförmig.

Von dieſer Gattung ſind zwar ſchon fünf oder ſechs Arten bekannt; da dieſe indeſſen ſämtlich in Africa zu Hauſe gehören und man wenig von ihrem Nutzen weiß: ſo will ich hier nur einer derſelben erwähnen, von welcher der Charak-

ter

ter der Gattung entlehnt ist, und die sich durch ihre prächtigen Blumen auszeichnet. Das ist die Liparia *sphaerica*, kugelrunde Liparie, die in einen runden Kopf zusammen gedrängte Blumen, und lanzettförmige gerippte und glatte Blätter hat, oder L. floribus capitatis, foliis lanceolatis nervosis glabris. Linn Syst Plant. ed. Reich. P. III. p. 479. n. 1. — Man hat sie am Kap gefunden, und es ist ein 4 Fuß hoher, starker, glatter Strauch mit etwas entfernten, breitlanzettförmigen, steifen ganzrändigen Blättern, die sich in eine stechende Spitze endigen. Die am Ende der Aeste in einem runden Kopfe, von der Größe der Artischoke, befindlichen Blumen sind röthlich gelb und mit Blättern umgeben. Der unterste Einschnitt des Kelches ist so lang und breit als die Blumenkrone, gefärbt und vorne dreytheilig.

Liparis, mit diesem Nahmen haben einige Naturforscher eine Fischgattung, Cyclopterus L., belegt. S. Meerhase.

Liparische Inseln, lat. Insulæ Vulcaniæ, Aeoliæ oder Aeolides liegen im Toskanischen Meere, etwa unter dem 39sten Grade der Länge und 38sten Grade der Breite, zwischen Sicilien und Italien, aber dem ersteren am nächsten, von welchem die Insel Volcano nicht über 30 Meilen entfernt ist, und gehören zu Sicilien. Von den Seefahrern werden sie nur selten besucht, da die See in ihrer Gegend so stürmisch ist, und die Gefahr von dieser Seite noch durch die barbarischen Seeräuber vermehrt wird, die in diesen Gewässern den Sommer über beständig kreutzen. Sonst sind sie aber in mehreren Rücksichten merkwürdig, wie es aus dem nachfolgenden erhellen wird.

Die Zahl dieser Inseln ist jetzt größer, als im Alterthume, indem man damahls nur 7, jetzt aber 10 oder 11 zählt. Diese hinzugekommenen sind erst in den späteren Jahrhunderten durch vulkanische Ausbrüche und Auswürfe, oder auch durch gewaltsame Trennungen und Spaltungen von den übrigen entstanden, und auch die übrigen scheinen zum Theil auf eben diese Art ihren Ursprung erhalten zu haben, da sie nach dem Zeugnisse der Reisenden fast ganz aus lava, Bimstein und anderen vulkanischen Producten bestehn. — Man sieht hier einen Vulkan, vielleicht den einzigen auf der Erde, der nicht einen Augenblick in Ruhe bleibt; andere, die nur von Zeit zu Zeit brennen, und noch andere, die ganz verloschen sind.

Die größte, fruchtbarste und volkreichste dieser Inseln, von der sie alle den Nahmen führen, ist **Lipari**. Diese ist etwa 6 Stunden lang und hat 18 Meilen, welches wahrscheinlich Seemeilen sind, im Umfange, und ist von Melazzo in Sicilien 36 Meilen entfernt. Ihre Volkszahl beträgt 14000 Seelen, und die Einwohner sind gewerbsam, und gute Seeleute. Die Weiber heyrathen hier oft im 12ten Jahre und sind überaus fruchtbar. Die Erzeugnisse der Insel bestehn in allerley köstlichen Südfrüchten, die in Menge gewonnen werden, und gute Ausfuhrartikel abgeben. Es wachsen auf derselben vortreffliche Feigen und Weintrauben. Man macht hier daher schöne Weine, worunter der Malvasir- und Muskateller den stärksten Ruf haben. Beyde werden in Menge verfahren, nur dauern sie in heißen Ländern nicht. Die Rosinen führen den Nahmen Passole, im Oestreichschen Li-

pa-

parische Weinbeeren. Die beste Sorte sieht schwarz aus, hat kleine Beeren, und diese sind ohne Kerne. Von dieser Art werden ein Jahr ins andere gerechnet 5000 Cantare *) ausgeführt, und ein solcher Zentner gilt 33 Tari. Die ordinären haben eine gelbe Farbe, sind länglich, und haben inwendig Kernchen.

Die Stadt **Lipari** liegt auf einem steilen Felsen am Ufer, und ist nur klein und schlecht gebaut. Sie wird von einem festen Schlosse beschützt, das wenigstens dazu dient, die Seeräuber abzuhalten. Sie ist der Sitz eines Bischofs und hat eine Kathedralkirche, ein Mönchs- und ein Nonnenkloster. Aus dem Alterthume haben sich hier noch verschiedene Inschriften erhalten, die man in Haverkamps Paruta S. 867 lesen kann. Der Stadt gegen über, bey der Erdspitze, Capitello genannt, ist die Reede für die Schiffe, die ziemlich groß ist; aber die Fahrzeuge sind da allen Winden ausgesetzt, und nur die kleinen können unter dem Schlosse Zuflucht finden.

Unter den Bergen auf Lipari zeichnet sich der St. Angelo vorzüglich aus, der etwa 1 italienische Meile hoch ist, und wahrscheinlich der erste Vulkan auf der Insel gewesen seyn mag, jetzt aber nicht mehr brennt, so wie kein anderer Berg der Insel. Zu den vorzüglichsten Merkwürdigkeiten gehören hier sonst noch die Schwitzbäder oder unterirdische Badstuben. Sie liegen auf der westlichen Seite in den steilen Abhängen auf dem Gipfel eines Hügels, Salini gegen über, und bestehen aus fünf grottenförmigen Höhlungen

*) Ein Gewicht von etwa 150 Pfd. Der Cantar ist indessen nicht allenthalben gleich.

gen, fünf Fuß hoch und eben so breit; drey davon haben Gemeinschaft mit einander. Doch liegen sie in verschiedener Tiefe. Die feuchten Dünste werden durch besondere Oeffnungen hineingeführt, und je tiefer das Bad liegt, desto heißer sind die Dünste. Zwey davon mußte man ganz aufgeben, weil die Hitze in ihnen so groß war, daß sie tödtlich werden konnte. In den übrigen ist indessen der Thermometer-Stand höchstens 45—46 Grad (Reaumur), und die feuchten Dünste sind beschwerlicher als die Wärme selbst. Die über den Oeffnungen liegenden Steine sind so heiß, daß man sie nicht anfassen kann, sind anfangs schwarz, nachher werden sie aber weiß. Die Hitze steigt und fällt mit den Abwechselungen in den Vulkanen. Die Dünste in den Bädern sind von denen, die außerhalb derselben hervorbrechen, eben so verschieden, wie die aus einer Blase kochenden Wassers von denen, die durch den Schlott eines Ofens austreten, der das Kochen unterhält. Diese Bäder sind in vielen Krankheiten sehr heilsam, gleichwohl werden sie bloß von den Einwohnern Siciliens und Calabriens besucht; man hat freylich da aber auch keine Bequemlichkeit.

Eine Meile von diesen Bädern finden sich zu St. Calogero auf eben der Seite südwärts die warmen Bäder. Sie sind säuerlich und schwefelich, quellen aus dem Fuße des Berges hervor, und werden in bedeckten Behältnissen aufgefangen. Beym Ausfluß sind sie siedend heiß, so daß man sie 24 Stunden stehen lassen muß. Aus den Oeffnungen dieser Quellen steigt ein starker Schwefeldunst, der aber dem Wasser weder Geschmack noch Geruch mittheilt. Das Was-

ser

ser enthält etwas von vitriolischen und ammoniakalischen Salzen. Kalt dient es zum Getränk, es liegt aber so schwer im Magen, daß es bloß mit Hülfe jener Salze durchgeht. In Hautkrankheiten, in rheumatischen und venerischen Uebeln leisten diese Bäder vorzügliche Dienste. Sie werden indeß eben so wenig, wie die Dampfbäder besucht, weil die Regierung nicht einmahl das leichteste Gebäude dahin setzen läßt.

Ueberdem ist Lipari auch die unermeßliche Vorrathskammer, woraus ganz Europa seinen Bimstein erhält. Es gibt ganze Gebirge von Bimstein, womit alle Jahre viele Schiffe beladen werden. Diese Bimsteine lassen sich füglich in vier Arten abtheilen, davon bloß die dritte auswärts bekannt ist. Es gibt auch noch eine gewisse Asche daselbst, die aus verwitterten Bimsteinen entstanden zu seyn scheint. Diese Bimsteine scheinen so wie die Laven geflossen zu seyn; die Richtung ihrer Fasern hat immer die Richtung des Stroms, und rührt von der Halbflüssigkeit derselben her, die sich wie Glas zieht. Die Grundmaterien des Bimsteins sind, nach Dolomieu, so wohl die aus granitartigen als Glimmertheilen bestehende blätterige Felsart, auch wohl der Granit selbst. — Ferner findet man hier viele vulkanische Gläser, woraus der so genannte Monte della Castanna, welcher vier Meilen im Umkreise hat, allein besteht. Wenn die Sonne ihn bescheint, so ist es ein Wunder zu sehen, wie er ganz von dem Lichte glänzt, welches die Gläser zurück werfen. Man sieht ihn nach den verschiedenen Gläsern und deren Lage mit sehr verschiedenen Farben bemahlt; einige sind aschfarben, andere roth; einige haben weiße, graue und

gelbe Streifen, und andere wetteifern in ihrer Schwärze mit dem Ebenholze. — Auch hat die Insel einen Ueberfluß an Alaun, und nach einigen Schriftstellern auch Schwefel und Naphtha, so wie eine feine fette graue Thonerde.

Vulcano. Diese Insel ist schon, als Rom noch eine Republik war, durchs Feuer entstanden. Plinius so wohl als Strabo geben von ihrem Entstehen Nachricht. Dolomieu, der diese Insel besuchte, hörte ein weithallendes unterirdisches Getöse, als er hier in einem Thale auf die lava schlug, welches eine nur dünne Rinde über einen ungeheuren Abgrund vermuthen läßt; und gleichwohl trägt die Insel einen ganzen neuerlich entstandenen Berg. Der alte Kegel hat einen See mit aufwallendem Wasser, welcher nicht warm ist, aber beständig raucht, und stark nach Schwefel riecht. An den Wänden der darin befindlichen Höhle wittert immer ein weißer oder gelber Schwefel, so wie diese Insel von den 7 Schwefelgruben des Königreichs Neapel die ergiebigste enthält. Das Sprudeln des Wassers, welches Aristoteles, Plinius, Strabo ꝛc. der Siedhitze zuschreiben, rührt von entwickelter Luft her. Wenn diese Entwicklung am stärksten ist, erfolgen allemahl Ausbrüche. Die laven enthalten sämmtlich Schörl, und haben überhaupt viele Aehnlichkeit mit denen des Aetna, nur etwas mehr Verglasung. Sie geben meist am Stahle Feuer, und ihre Grundmischung scheint ein mit Glimmer vermischter Thonschiefer zu seyn; bey andern hingegen Porphyr, Feldspath. Die laven wurden durch schwefelsaure Dünste zerlegt.

Vol-

Volcanello, eine der neueren Inseln, liegt neben Vulcano, und raucht auch beständig. Auch von hier wird viel Schwefel ausgeführt.

Salini hat drey Berge, die unter sich ein Dreyeck ausmachen. Der vulkanische Stein ist hier in so beträchtlichen Massen, und von solcher Dichtigkeit vorhanden, daß man sich dessen statt des wahren Porphyrs bedienen, ihm denselben Glanz geben, und ihn sowohl zu Verzierungen in der Baukunst als sonst zur Pracht verarbeiten kann. Ihren Nahmen hat diese Insel von einer niedrigen Landstrecke, wo man Salz für die liparischen Inseln bereitet. Seit undenklichen Zeiten ist hier kein Feuer ausgebrochen, die vulkanischen Producte sind daher äußerst alt.

Alicuda und Felicuda. Einige Schriftsteller rechnen diese nicht zu den liparischen Inseln. Ihre Vulkane sind schon in den ältesten Zeiten verloschen.

Panaria und die benachbarten Inseln. Eigentlich ein Stück eines ungeheuren Kraters; besteht aus Schlacken, Asche und Laven, deren Stoff ein Granit, Quarz, Feldspath und Glimmer ist, wovon man das meiste noch unverstellt sehen kann. Es gibt auch Laven mit einer Rinde von Blutstein oder Sumpferz 1—2 Zoll dick.

Stromboli oder Strongoli, hat einen unaufhörlich brennenden Feuerschlund, der in der Entfernung, besonders zur Nachtzeit, das prächtigste Schauspiel gewährt. Er liegt an der nordwestlichen Seite, und treibt nach genau abgemessenen Zwischenzeiten 7—8 Minuten glühende Steine auf mehr als 100 Fuß in die Höhe, davon der größte Theil in den Krater zurück, das

übrige aber in die See fällt. Vom Gipfel des Berges, der über 200 Fuß höher als der Schlund ist, kann man das Auswerfen bequem beobachten. An der Mitte des Berges befindet sich, ganz von vulkanischer Asche umgeben, eine unversiegbare Quelle, die die einzige Zuflucht der Einwohner bey Wassermangel ist. Vor Zeiten hat diese Insel eine große Menge Baumwolle hervorgebracht, jetzt soll es aber nicht mehr der Fall seyn. Auf der Nordseite sind einige Weinberge, aber sehr mager. Die ganze Insel ist, nach Brydone, ein Berg, der sich auf einmahl und steil aus der See erhebt; sein Umfang beträgt ungefähr 10 Meilen, und er hat nicht die genaue kegelförmige Gestalt, welche man gemeiniglich allen Vulkanen zuschreibt. Seine Höhe soll beträchtlicher seyn, als die des Vesuvs; gewisser scheint zu seyn, daß man ihn bey hellem Wetter auf 27 Seemeilen weit, und seine Flamme noch viel weiter sehen kann.

Ustica und Pentullaria. Auch vulkanischen Ursprungs, sie haben nur in den ältesten Zeiten gebrannt. Mitten auf Ustica ist ein See, aber in den Trümmern eines alten Kraters, bey Serallia-Favata dringt durch eine Menge Löcher dicker Schwefelrauch hervor, und eine Meile von Favata strömt ein Wasser, das sehr heiß ist. Ustica, welche 12 Meilen im Umfange hat, hatte sonst auch eine Stadt. Diese wurde aber vor 2½ Hundert Jahren etwa zerstört, und seitdem war die Insel nur von Seeräubern bewohnt. Jetzt ist wieder eine Colonie darauf angelegt.

Reise nach den liparischen Inseln, oder Nachricht von den äolischen Inseln zur näheren Aufklärung

rung der Geschichte der Vulkane, nebst einer Abhandlung über eine Art von Luftvulkan und einer andern, über die Temperatur des Klima auf Malta und die Verschiedenheit der wahren und fühlbaren Wärme, von Deodat de Dolomieu. Aus dem Franz. übersetzt von Ludwig Christian Lichtenberg. Leipzig 1783. 210. S. 8.

Ein Auszug davon steht in dem Magazin für das Neueste aus der Physik und Naturgeschichte, herausgegeben von Lichtenberg. II. B. III. St. S. 180 ꝛc. ꝛc. und in Otto's Beyträgen zur physikal. Erdbeschreibung. V. 132.

Fabri geograph. Magazin II. 373.

Brydone's Reise durch Sicilien und Malta, in Briefen an William Beckford Esq. Aus dem Engl. Leipzig. 1777. I. B. S. 28.

Von Hamilton's Beobachtungen über den Vesuv, den Aetna ꝛc. ꝛc. Berlin 1773.

J. Bernoulli Zusätze zu den neuesten Nachrichten von Italien. III. Band. Leipzig. 1782. S. 491. ꝛc ꝛc.

Voyage pittoresque des Isles de Sicilie, de Malta et de Lipari, ou l'on traite de Antiquités que s'y trouvent encore, les principaux Phénomènes, que la nature y offre; du costume des habitant et de quelques usages, par I. Houel. Paris 1782—88. 48 H. od. 4 Bände gr. Fol. *)

Ein Auszug davon in Reichards kleinen Reisen N. 235. und eine Uebersetzung, von der zu Gotha 1797 und 99 zwey Bände in 8. erschienen sind.

Gr. von Borch Briefe über Sicilien und Malta. Th. II. S. 115.

Spallanzani Reisen in Sicilien VII. S. 10.

Journal des Luxus und der Moden. März 1795. S. 127.

Graf von Stolberg's Reisen IV Th. S. 262.

*) Götting. Gel. Anzeigen 1784. S. 1682—3.

Liparische Weinbeeren, s. oben, S. 387.

Lipes, s. Lipos.

Lipezk, oder Lipetzk, eine Stadt der Tambowschen Statthalterschaft im Russischen Reiche, an dem rechten Ufer des Woroneſh, nach der Mannertschen Karte des Russischen Reichs, Nürnberg 1794. Tab. I. etwa unter dem 53° der Breite, und 58°, 30′ der Länge, 432 Werste von Moßkwa, 1162 von Petersburg und 149 von Tambow. Von der Südseite ist sie von dem so genannten kleinen Lipezkischen Holze, und von den andern Seiten von Feldern umgeben. Anfänglich war sie eine Eisenhütte, darauf gehörte sie dem Fürsten Repnin, welcher sie wieder an die Krone verkaufte, bis sie endlich bey der Eröffnung der Statthalterschaft zu einer Stadt ernannt wurde. Sie hat eine steinerne und 3 hölzerne Kirchen, bey welchen 59 Personen stehen, und an Einwohnern 214 Kaufleute, 470 Bürger, 681 Odnodworzen, 1487 zu Fabriken gehörige Meister und Arbeitsleute, nebst 21 adligen Bauern. Das von den Kaufleuten angegebene Kapital macht eine Summe von 38,975 Rubeln aus. Es werden in derselben 4 Jahrmärkte gehalten. Besonders verdient die hiesige Stückgießerey mit ihren Dämmen, 2 hohen Oefen und Maschinen zum Ausbohren des groben Geschützes angemerkt zu werden. Es werden in derselben die Kanonen für die Flotte gegossen, und das dazu gehörige Geräthe verfertigt. Größtentheils kommen sie nach der Festung St. Dimitri, bisweilen auch nach andern Orten. Außerdem machen die Kronmeisterleute in ihren eignen Oefen eine Menge eiserner Kessel und Töpfe, welche nach verschiedenen Orten und besonders nach dem Don verschickt werden.

Der

Der Kreis dieser Stadt gränzt gegen Norden an den Lebedänschen, gegen Osten an den Koslewschen, gegen Süden an den Ußmanschen, und gegen Westen an den Sadonskischen Kreis. Seine Länge von dem Koslowschen bis zum Sadonskischen Kreise beträgt 110, und seine Breite 35 Werste, der ganze Flächeninhalt aber 2738 □Werste, oder etliche und 50 geograph. □Meilen. Die Lage ist auf der linken Seite des Woronesch eben, auf der rechten Seite hingegen bergig und steinig; der Boden auf der rechten Seite von schwarzer Erde, auf der linken, 25 Werste von dem Flusse sandig. Man säet Rocken, Hirse, Mohn, Erbsen, Hafer, Buchweitzen, welches alles sehr gut wächst. Brennholz gibt es an dem Woronesch, Bauholz hingegen, außer kleinen Gehölzen, gar nicht. Der Fluß Woronesch fließt 75 Werste durch diesen Kreis, und ergießt sich hernach unterhalb der Stadt Woronesh in den Don. Kirchen hat der Kreis 1 steinerne und 50 hölzerne, bey welchen 172 salarirte, und 462 nicht salarirte, und unter dem Woronesischen Consistorio stehende Personen befindlich sind; 45 große, 4 kleine Kirchdörfer, 42 Dörfer, 36 adlige Häuser, 20 adlige wohnhafte Familien, und überhaupt 205 Gutsherren. Die Zahl sämmtlicher Einwohner beläuft sich auf 21,571 Manns-, und 20,976 Frauenspersonen, welche in 15,951 Odnodworzen männlichen, und 15,893 weiblichen, 452 ökonomischen Bauern männlichen und 430 weiblichen, 5094 adligen Bauern männlichen und 4583 weiblichen Geschlechts ꝛc. ꝛc. bestehen. Ihr Hauptgewerbe ist Ackerbau und Viehzucht. Das überflüssige Getreide wird nach Lipezk, in die ehemahlige Stadt Dobroy, Sadonsk,

donsk, und zum Theil auch nach Moßkwa verführt. Die Zahl der Kornmühlen iſt 45.

Heym's Verſuch einer vollſtändigen geographiſch-topographiſchen Encyklop. des Ruſſiſchen Reichs. Göttingen 1796. S. 443—444.

Lipnicza, dieſen Nahmen führen 2 ſogenannte polniſche Dörfer im arwayer Komitat in Ungarn, wo viel Garn geſponnen, und verhandelt wird. Faſt jeder Wirth macht hier das weiße grobe Tuch, welches zur Bekleidung der Landleute dient.

Lipine, ein ehemahliger Königlicher Wald von 479 Morgen bey St. Pons in languedok, jetzt im Depart. des Herault in Frankreich.

Lipizza, iſt eine landesfürſtliche Stuterey im öſtreichſchen litorale, wo ſchöne Pferde gezogen werden.

Liplap, ſ. unter **Cocosnuß**, Th. 8. S. 213., in der Mitte.

Lipno, eine Königliche Kreisſtadt im lipnoſchen Kreiſe in Neuoſtpreußen, welche unter die Plockſche ſteueräthliche Inſpection gehört. Es iſt hier der Siß der Kreisjuſtiz-Commiſſion für den lipnoſchen und Dobrzinſchen Kreis, und die Garniſon beſteht aus 1 Eskadron vom Huſaren-Regiment N. 10. Sie hat keine Mauern und Thore, und im Jahre 1797 waren hier 117 bewohnte und 24 unbewohnte Stellen.

Lipnoſcher Kreis, ein landräthlicher Kreis in Neuoſtpreußen, welcher von der eben erwähnten Sadt den Nahmen hat, und unter der Regierung zu Plock und der Kriegs- und Domainenkammer eben daſelbſt ſteht. Er enthält 7 Städte (Bobrownick, Dobrzyn ander Weichſel, Dobrzyn

an

an der Drewenz, Kikol, Lipno, Skompe und Stippin), welche im Jahre 1797. 678 bewohnte und 229 unbewohnte Stellen hatten.

Lipogrammatiſches Gedicht ꝛc. iſt ein ſolches, worin man mit Fleiß gewiſſe Buchſtaben zu vermeiden ſucht.

Lipoma, Lipome, ſ. Speckbeule.

Lipopſychia, Lipopſychie, ſ. Ohnmacht.

Lipos oder **Lipes**, iſt eine Landſchaft im Corregimiente Tarija oder Chicas in Peru in Südamerika, die ehedem wegen der reichen Ausbeute beſonders an Gold für Spanien ſehr wichtig und berühmt war.

Lipothymie, ſ. Ohnmacht.

Lippa, Lipowa, eine Feſtung und Marktflecken am Fluſſe Maroſch in der Temeſchwarer Geſpannſchaft in Ungarn. Das Schloß daſelbſt geräth in Verfall, da es lange nicht reparirt iſt.

Lipparis, einer von den unbekannten Steinen der Alten, von dem man vorgab, daß wenn man mit ihm räuchere, alle wilden Thiere herbeygelockt würden.

1. Lippe, die, im Diminut. das **Lippchen**, Oberd. **Lipplein**, der bewegliche fleiſchige Rand des Mundes an Menſchen und Thieren, welcher den Eingang öffnet und ſchließt. *) Man unterſcheidet die **Oberlippe** und die **Unterlippe**. Die

*) Bey dem Willeram Lefka, bey andern oberdeutſchen Schriftſtellern Gleif, Gleff, von welcher Form das heutige oberdeutſche Lefze abſtammt. Im Niederſ. Angelſ. und Dän. gleichfalls Lippe, im Engl. Lip, im Schwed. Läpp, im Walliſ. Lap, Lipp, im Wendiſch.

Die Vorlippen, die äußern rothen Streifen an den Lippen, die nicht mit der dicken äußeren Haut des Körpers belegt sind, und daher das Blut in den feinen Gefäßen durchscheinen lassen.

Die Gestalt der Lippen leidet nach dem Alter, dem verschiedenen Bau der Gesichtsknochen und nach angenommenen Gewohnheiten mancherley Abänderungen. Bey neugebornen Kindern stehen die Lippen gemeinhin vorweg, weil die beyden Kinnbacken, des Mangels der Zähne wegen, näher zusammen kommen, wie in den nachfolgenden Jahren, und die weiche fleischige Masse der Lippen vorwärs drängen. Im Alter, wenn die vordern Zähne weggefallen sind, fallen die Lippen ein, weil sie keine Haltung mehr haben. — Andere Verschiedenheiten hangen davon ab, ob die oberen Vorderzähne über die unteren, oder diese über jene fassen. Im ersten Falle steht gewöhnlich die Oberlippe etwas vor, im letzteren die Unterlippe.

In der Physiognomik geben die Lippen für den Kunstverständigen öfters Merkmahle ab, auf die Eigenheiten des Charakters zu schließen. Doch sind solche Regeln nie ganz zuverlässig, weil der Mensch durch Erziehung und manche andere Umstände einen anderen Charakter angenommen haben kann, als er seiner natürlichen Anlage nach vielleicht haben möchte. Bloß wenn die Züge der Lippen, auf die man fußt, durch öftere Ausbrüche irgend einer Leidenschaft ꝛc. ꝛc. entstanden sind, darf

Lippa, im Perf. Lap, im Lat. Labium. Die weiche bewegliche herabhangende Beschaffenheit ist ohne Zweifel der Stammb griff, so daß dieses Wort zu lapp, schlaff, lappen u. a. dieses Geschlechts gehört.

darf man mit einiger Sicherheit Schlüsse wagen. —

Eine Veränderung der Farbe der Lippen ins Gelbliche oder Blaue pflegt gemeinhin ein Zeichen einer bevorstehenden Krankheit, und ausschlagende Lippen in hitzigen Krankheiten ein Zeichen einer Krisis zu seyn. Von diesen und andern Symptomen der Art muß man indessen in den Werken, die von der Semiotik handeln, das weitere nachsehen. Von Lippenausschlägen wird aber unten noch etwas vorkommen.

Um rothe Lippen zu bekommen, pflegten noch im letzteren Jahrhunderte die Damen am französischen Hofe beständig einige süße Citronen und rothe Apfelsinen in der Hand zu haben, und von Zeit zu Zeit hinein zu beißen. Ein anderes Mittel ist dieses. Man läßt in etwas scharfen Essig ein wenig Alaun weichen, und wenn dieser im Essig völlig zergangen ist, benetzt man die Lippen damit. *)

Je zarter die Röthe der Lippen aber ist, desto mehr pflegen sie dem Uebel des Aufspringens, welches man an einigen Orten Schrunden, Rhagades, franz. Gerçures, sonst auch noch spröde Lippen nennt, unterworfen zu seyn. Dieses besteht eigentlich darin, daß das Oberhäutchen, welches inwendig die Lippen bedeckt, trocken wird, und Risse bekommt, welches gemeiniglich von der äußern Luft, oder von gehemmter Ausdünstung herrührt. Ein wenig Bleypflaster, womit man die Lippen reibt, ist zur Hebung

*) Recht rothe Lippen werden bey den Dichtern Corallenlippen genannt, und das der Aehnlichkeit der Farbe wegen.

bung dieſer kleinen Ungemächlichkeit hinlänglich. Beſſer iſt es aber noch ſich der bekannten Lippen-Pomade, die gewöhnlich aus Cacao-Butter verfertigt wird, zu bedienen, weil das Bleypflaſter zum Theil in den Mund kommen möchte, wovor man ſich hüten muß, da Bley mit zu den Giften gehört. Oder man nimmt etwas Tragant in den Mund, ſo lange bis es zergangen iſt, und leckt die Lippen mit der Zunge. Oder man läßt etwas Kirſchengummi in Roſenwaſſer zergehen, und beſtreicht mit dem Schaume die Lippen.

Ein anderes ſehr leichtes Mittel, welches für Leute, die auf dem Lande leben, nnd daher der Luft mehr ausgeſetzt, und von nöthiger Hülfe entfernt ſind, ſehr anzupreiſen iſt, iſt das Getreideöhl, welches nicht nur gegen die Ritzen der Lippen und Hände, ſondern auch gegen die Zittermahle und Rauhigkeit der Haut gebraucht werden kann. Um beſagtes Oehl zu erlangen, darf man das Getreide nur ſtark zwiſchen ſehr warmen eiſernen Platten zerquetſchen. Sonſt ſind auch noch die gelbe Trauben-Pomade, der ſchwarze peruvianiſche Balſam, oder auch der Quittenſchleim mit einem kühlenden, ſchleimigen Saft, z. B. von Maulbeeren, oder der Eibiſchwurzel vermiſcht, von bewährter Wirkung.

Heppe encyklopädiſcher Kalender. 1785. S. 44.
Berlinſche Sammlungen. V. S. 172. VII. S. 503.
Geheimniſſe fürs ſchöne Geſchlecht. I. S. 13.
Leipziger Taſchenbuch für Frauenzimmer 1793. S. 296.

Ueber andere **Lippenkrankheiten**, über **Lippenſchmuck** ꝛc. ꝛc. ſehe man unten die beſonderen Artikel.

Von

Von der ſo genannten **Haſenlippe** findet man im Art. **Haſenſcharte**, Th. 22. S. 189. Nachricht.

Die verſchiedene Geſtalt der Lippen bey verſchiedenen Nationen wird im Artikel **Menſch**, und zwar da, wo von **Menſchen-Racen** gehandelt werden wird, vorkommen.

Lippen oder Lefzen der Pferde ſind Th. 67. S. 692. nach **Maul der Pferde** verwieſen.

Der Unterſchied zwiſchen **Lippe** und **Lefze** iſt ſchon im Art. **Lefze**, Th. 67. S. 690. ꝛc. gezeigt.

Ehe ich weiter gehe, muß ich hier indeſſen noch einiger anderen Dinge erwähnen, die auch **Lippen** genannt werden. In der Kräuterkunde heißen der untere und obere Theil einer in der Quere zertheilten, oder rachenförmig geſpaltenen einblättrigen Blume (lat. corolla ringens l. labiata,) **Lippen**, labia. Blumen der Art, die man daher auch lippenförmige nennt, gibt es beſonders viele in der 14ten Claſſe des **linnéiſchen** Syſtems, oder Didynamia, wohin unter andern die im gemeinen Leben ſo genannten tauben Neſſelarten gehören. Der obere wird doch gewöhnlich **Helm**, galea, genannt. Auch Kelche, die in der Quere getheilt ſind, haben eine **Ober-** und **Unterlippe**.

Bey den Schnecken werden die Ränder der Mündung ihrer Gehäuſe auch mit dem Nahmen **Lippen** belegt (labia, labra, Engl. bords, Franz. levres). Doch heißen ſie auch bey einigen der **Saum**, bey andern das **Mundſtück**.

Auch werden einige Theile des weiblichen Geburtsgliedes **Lippen** oder **Lefzen** der weib-

lichen Schaam, Levres des parties honteuſes d'un femme, ſo wie die Seiten einer gehauenen oder geſchnittenen Wunde, Lippen der Wunde genannt.

2. Lippe, eine Grafſchaft im weſtphäliſchen Kreiſe, die zwiſchen dem Hochſtifte Paderborn, den Grafſchaften Rietberg, Ravensberg, Schauenburg und Pyrmont, dem Fürſtenthume Calenberg und dem Stifte Corvey liegt, und 67000 Einwohner zählt, die theils reformirt, theils evangeliſch-lutheriſch ſind. Sie iſt bergig, hat aber gutes Ackerland, beſonders wird viel Flachs gebaut, auch Viehzucht ſtark getrieben. Hier iſt ein Stück von der großen Heide, Senne oder Sentfeld genannt, welche ſich noch durch das Paderborniſche, Ravensbergiſche und Rietbergiſche bis ins Münſterſche und Osnabrückſche erſtreckt. In dem lippiſchen Antheile der Heide ſind einige Stutereyen, die ehemals indeſſen wichtiger waren als jetzt. Auch hat das Land Salz und einige mineraliſche Quellen. Im Ganzen zählt man hier 5 Städte, 4 Flecken und 152 Bauerſchaften, welche aber nicht unter ein gemeinſchaftliches Oberhaupt gehören, ſondern verſchiedenen Landesherren zuſtändig ſind.

Die Gräflich lippiſche Familie, die den Titel Edle Herren zur Lippe oder von der Lippe führt, theilt ſich nähmlich in zwey Hauptlinien, in die Detmoldiſche und Schauenburgiſche Linie, von welchen die Detmoldiſche 1789 in den Fürſtenſtand erhoben wurde, und verſchiedene Vorrechte vor den übrigen beſitzt, und von welchen jede eine Nebenlinie, die erſtere zu Biſterfeld, und die andere zu Alverdiſſen hat, bey welchen allen das Recht der Erſtgeburt ein-

ge-

geführt iſt. Sie haben auf Reichs- und Kreistagen Sitz und Stimme. Ihr Reichsanſchlag beträgt 4 zu Pferd und 18 zu Fuß, oder monathlich 120 fl., und zu einem Kammerziel geben die Grafen 67 Rthlr. 56½ Kr. Die Landſtände der Grafſchaft ſind die Ritterſchaft und die Städte. Das Haus Braunſchweig hat die Anwartſchaft auf dieſe Grafſchaft.

Im Lippedetmoldiſchen Antheile iſt **Lemgow** an der Bega, wovon man Th. 77. S. 119 das weitere ſehen kann, und **Detmold**, eine Stadt an der Wehre oder Werre, die in die Alt- und Neuſtadt abgetheilt wird. Auf ihrem Schloſſe reſidirt die älteſte oder regierende Linie des gräflichen Hauſes. Das Schloß iſt 1701 erbaut, und von ſelbigen kann man zu Waſſer auf einem Kanal nach dem Schloſſe Friedrichsthal fahren. Außer der reformirten Hauptkirche und Schule findet man auch eine lutheriſche Kirche da, die 1741 fertig geworden iſt. Die **Friedamadolphsburg** iſt ein ſchöner Pallaſt nach italieniſcher Art.

Mit Churbrandenburg beſitzt der Graf von Lippe-Detmold **Lippſtadt** an der Lippe gemeinſchaftlich, welches unten vorkommen wird, und Paderborn hat mit Lippe-Detmold 3 Aemter in Gemeinſchaft.

Die Grafſchaft **Sternberg**, welche 1732 mit aller Landeshoheit von dem Grafen von der Lippe an Chur-Braunſchweig verſetzt wurde, iſt 1781 wieder eingelöſet. Sie enthält 10 Stunden im Umfange, hat ihren Nahmen von einem alten Schloſſe Sternberg, und kam 1399 an das Haus Lippe.

Im Schauenburg-Lippiſchen ſind die Aemter Blomberg und Schieder. Einer Nebenlinie dieſes Hauſes gehört Alverdiſſen, welches ein Flecken mit einem Schloſſe iſt. Die vorzüglichſte Beſitzung der Schauenburg-lippiſchen Linie iſt aber ihr Antheil an der Grafſchaft Schauenburg, deren Herren 1640 ausſtarben, und wovon die Grafen von der Lippe, welche ihre Erben waren, auch einen Theil erhielten, zu welchem 4 Aemter, 2 Städte, 2 Flecken und 78 Dörfer gehören. Die beyden Städte ſind Stadthagen und Bückeburg.

Die vorhin erwähnte Stadt Detmold, wird in den älteren Geographien für das alte Teutobergum ausgegeben, in deſſen Nähe der Römiſche Feldherr Varus mit ſeinen Legionen aufs Haupt geſchlagen wurde. Der eigentliche Teutoburgienſis Saltus, wo dieſes geſchahe, liegt aber nicht hier, ſondern wie es der Herr Mannert ſehr gründlich erwieſen hat, weiter gegen Südweſten, und zwar in den nördlichen Theilen des Herzogthums Weſtphalen, oder in der Grafſchaft Mark, auf der Südſeite der Lippe. Das alte Teutoburgium hat übrigens aber wahrſcheinlich auf der Stelle gelegen, wo jetzt Detmold ſteht.

Im Bezirke der Grafſchaft Lippe ſind ſonſt noch einige Merkwürdigkeiten, als der bekannte Exterenſtein, Rupes Picarum, nahe bey der Stadt Horn, welches ein Felſen iſt, darin die Grafen eine angenehme Höhle haben anlegen laſſen. Lopshorn, ein ſchönes Schloß und Jagdhaus in dem ſogenannten Senda, mitten in einem Walde, darin viel Wild und ein Vogelheerd iſt, und Friedrichsthal, ein ſchönes Schloß, unweit der Stadt Detmold.

In

In Ansehung der Feldbestellung findet man in dieser Gegend Westphalens, so wie auch in einigen andern überhaupt viel Abweichendes von der Benutzung der Felder im übrigen Deutschlande. Z. B. ein Stück Ackerland, das im Jahre 1777 mit Schafmist zur zweyten Frucht gedünget war, 1778 Gerste, 1779 Hafer trug, und 1780 braach lag, wurde in den darauf folgenden sechs Jahren, welcher Zeitraum hier die Brackelzeit heißt, folgendermaßen benutzt, nämlich:

A. 1781, als zum ersten Jahre, überfuhr man bereits im Winter mit dem daselbst in Menge vorhandenen Märgel das Feld, woselbst derselbe bis ins Frühjahr 1781 ruhig liegen bleibt, um zu verwittern; und was vom Märgel noch nicht verwittert ist, wird zerschlagen, mit dem übrigen zerstreut und untergepflügt. Vor der Saat wird jedoch das Feld noch einmahl, aber schwächer wie das nicht gemärgelte Feld mit Mist überfahren, und zur Saat gepflügt. Einen andern Theil des Feldes, wo der Märgel nicht zureicht, düngt man entweder mit Schafmist aus dem Stalle, oder durch den Hürdenschlag. Sowohl das eine als das andere geschieht in der Mitte des Septembers, und das Land wird darauf mit Roggen besäet, welchen man Brachroggen nennt. Nach der Aernte ackert man die Stoppeln unter und nennt dieß in Westphalen Felgen.

B. 1782 belegte man das Feld mit den Schafen, säete Gerste hinein, welche die erste Sommerfrucht wird. Nachdem man die Gerste eingeärntet hatte, pflügte man die Stoppeln unter, und machte dadurch den Acker plan, nach westphälischer Mundart. Dieses Abplanirungs-

Geſchäft wird ſtrecken, oder nach der lippiſchen Mundart ſtrehken genannt. *)

C. Im Frühlinge 1783 wurde der Acker mit einem Gemiſche von Erbſen, Wicken und Bohnen beſtellt, und ein Theil davon auch mit Leinſamen. Jenes wird unter dem Namen Rauchfutter oder Ruhfutter dem Rindvieh und den Pferden grün verfüttert, dieſer aber der Spinnerey wegen gebauet. Von dieſer zweyten Sommerfrucht, insgemein dort auch Wicken genannt, läßt man übrigens eine zur Reife kommen, theils um aus den Körnern neuen Samen zu gewinnen, theils das Stroh anſtatt des Heues zu futtern, theils dieſen Theil des Feldes vor der zu ſtarken Austrockung zu ſichern, und dadurch gleichſam zu düngen. In Oberdeutſchland liegt zwar der Acker im dritten Jahre ebenfalls brach, und wird gedüngt; allein die weſtphäliſche Feldwirthſchaft hat doch den Vorzug, daß der Acker faſt immer Früchte trägt, und doch weniger Dünger dabey braucht.

Nach der Einärnte des gedachten Gemenges bearbeitete man das Feld eben ſo, als wenn es ganz braach gelegen hätte, um wieder Rocken hinein zu ſäen, den man Wickenrocken nennt; doch wechſelt man bisweilen mit dem Rocken, und ſäet an deſſen Stelle Weitzen; auch beſtellt man im Frühjahre 1784 dieſes Feld manchmahl mit Erbſen und Lein.

D. So wie man 1784 den Wickenrocken eingeärntet hat, belegt man den Acker im Herbſte 1784 mit den Schafen, um ihn im folgenden Früh-

*) Im Mecklenburgſchen heißt es ſträhken.

Frühjahre mit Gerste zu bestellen; wird er indessen nicht mit den Schafen belegt oder sonst gedüngt, so besäet man ihn mit Hafer.

E. Wenn die Gerste oder der Hafer eingeärntet worden ist, so kommt 1785 der im vorigen Jahre nicht gedüngte Theil in die Braache für das folgende Jahr, der gedüngte Theil hingegen wird bestellt. Weil jedoch der Hürdenschlag nicht dieselben Kräfte hat, als der Rindviehmist, so wird die darauf bestellte Winterfrucht, es sey nun Winterrocken, oder Winterrübsaat, auch nicht mit großer Hoffnung auf eine reiche Aernte gesäet.

F. Was also im Jahr 1785 nicht mit Schafen belegt war, das kam 1786 in die Braache; inzwischen hängt diese Ausnahme doch sehr von Umständen ab. Einige machten die Ausnahme nicht, sondern ließen den gepferchten oder mit Schafmist gedüngten Acker doch auch in die Braache legen. Die Braache, worunter die sogenannte Ruhe des Ackers verstanden wird, tritt also im sechsten Jahre ein.

Wo keine Schäfereyen sind, welche das Recht haben, das in den Braachäckern wachsende Gras abzuweiden, oder der Zehendherr nicht Nachtheil leidet, hängt es gemeiniglich von der Willkühr eines jeden Besitzers ab, ob er seine Einrichtung auf 1 oder 2 Jahre kürzer machen will, so wie auch, ob er das Braachfeld mit Rübsaat oder Hülsenfrüchten, wo nicht ganz, doch zum Theil, oder wohl gar zur Hälfte bestellen will.

Zu den Eigenthümlichkeiten des Charakters der hiesigen Einwohner und ande-

rer Westphalen gehören vorzüglich Arbeitsamkeit, Fleiß und Emsigkeit, verbunden mit einem gesunden und dauerhaften Körperbau; und alle diese Vorzüge erhalten sie einzig und allein durch ihre jugendliche Erziehung und Beschäfftigung.

Gleich nach seiner Geburt hat dieser Zögling der Natur alle die Vortheile, welche zur Entwicklung eines Körpers gehören, der bey zunehmenden Jahren allen Abwechselungen der Luft und rauhen Witterung ausgesetzt seyn, und zu schweren ermüdenden Arbeiten erzogen werden soll.

Drey Jahre genießt das Kind der Mutter Brust, worüber Aerzte entscheiden mögen, ob diese Erziehungsweise für Mütter und Kinder schädlich oder vortheilhaft sey. Im vierten Jahre leistet das Kind gemeiniglich dem Kuhhirten Gesellschaft und wird daher unter dessen Anführung sehr frühzeitig mit der väterlichen Flur bekannt, auf welcher es die erste Laufbahn seines arbeitsamen Lebens anfangen soll.

Mit dem siebenten Jahre seines Alters nimmt die Zeit der moralischen Bildung nach den gesetzlichen Vorschriften ihren Anfang. Die Schulzeit ist Vormittags auf drey und Nachmittags ebenfalls auf drey Stunden festgesetzt. Damit jedoch der Knabe außer den Schulstunden nicht unbeschäftigt bleibet, muß er beym Schulgehen von Martini, oder von der Zeit an, wenn das Vieh im Stalle behalten wird, bis zum ersten May täglich sieben Gebind Garn, jedes Gebind von 66 Faden über den langen Haspel von $3\frac{1}{2}$ Elle, und in Gegenden, wo klein Garn gesponnen wird, zehn Gebinde zu 60 Faden über den $2\frac{1}{4}$ Elle langen kleinen Haspel liefern; hingegen

in

in der Zeit vom May bis 14 Tage nach Michaelis die Gänse hüten, und der Schulordnung gemäß in den Mittagsstunden einige Stunden in die Schule gehn.

Vierzehn Tage vor Michaelis wird in der Ucht, das heißt, in dem Zeitraume von 2 Uhr des Morgens an bis zum Anbruche des Tages das Reinmachen des Flachses vorgenommen, so lange es die Witterung zuläßt. So bald hingegen die eintretende Kälte daran hindert, zieht sich die ganze Hausfamilie in die Spinnstube. Hier wird in langen Winterabenden vom Hausvater und der Hausmutter, den Kindern und dem Gesinde am Spinnrade gearbeitet.

Wenn der Knabe bis zum neunten Jahre mit dem Gänsehüten und Garnspinnen sich beschäftigt hat, wird er zum Kuhhirten befördert. Das Rindviehweiden dauert vom 1sten May bis zu Martini hin, wobey er in der Mittagszeit wenigstens 1 Stunde die Schule besuchen, oder wenn dieß nicht möglich ist, den Heidelbergschen Catechismus und den Psalter nach Verordnung des Schulmeisters lernen, des Winters aber 6 Stunden täglich in die Schule gehen, und dabey entweder 9 Gebinde Garn über den langen, oder 15 Gebinde über den kleinen Haspel oder Weife spinnen muß.

Diese Lebens- und Arbeitsweise setzt der Knabe bis zum zwölften Jahre fort; allein im zwölften und dreyzehnten Jahre muß er im Sommer alle Sonntage Nachmittags in die Kirche zum Kinder-Examen gehn, wo der Prediger katechisirt.

Der Kuhirte bekommt, wenn er nicht bey seinen Aeltern ist, an Lohn des Sommers 1 Rtl. und 3 Ellen aus gehecheltem Flachse mit Heede- oder Wergeinschlage gewirktes Mengellakenlinnen zum Hemde.

Vom dreyzehnten Jahre an wird er Pferdejunge und geht von Martini an des Winters 6 Stunden in die Schule, und erhält, wenn er zum Abendmahle zubereitet wird, täglich vom Prediger Unterricht im Christenthume.

Nach dieser Zeit muß er vom dreyzehnten bis zum sechszehnten Jahre im Sommer als Pferdejunge den Pflug treiben und halten, in der Heuärnte mit Heu machen, in der Kornärnte abreffen, d. h. das gemähete Korn in Ordnung legen, und nachrechen, des Abends aber die Pferde hüten; im Winter besorgt er die Pferdefütterung, das Putzen derselben, Wassertragen ꝛc. und muß dabey, wenn er confirmiret worden ist, täglich 15 — 20 Gebind Garn über den langen Haspel, oder 25 — 30 Gebind über den kleinen Haspel spinnen. Nach der Gesindeordnung vom 6ten Febr. 1752 bekommt er jährlich an Lohn 4 Rthlr. und 2 Hemden. Nach erfolgter Confirmation wird er gleich nach dem sechszehnten Jahre einrollirt und in die Conscriptions-Liste eingetragen, dabey von ihm nach der landesherrlichen Verordnung vom 19ten Febr. 1765 an Eidesstatt angelobt wird, daß er sein Vaterland nicht verlassen, ohne Urlaub und Paß nicht in andere Lande sich begeben, noch über die Zeit des Urlaubs bleiben wolle.

Vom siebenzehnten bis ins zwanzigste Jahr wird er Schulze oder Kleinknecht, der im Sommer

mer alle Hofarbeit verrichten muß, wozu der Großknecht und Pferdejunge nicht gebraucht werden können. Diese Arbeiten sind im Garten graben, Hecken einbinden, Holz hauen, den Pflug halten, Getreide mähen, dreschen ꝛc. ꝛc. und dabey nach geendigter Arbeit ein Stück Garn über den langen oder anderthalb Stücke über den kleinen Haspel spinnen.

Vom ein und zwanzigsten Jahre an übernimmt der so abgehärtete Jüngling die Dienste eines Großknechts, muß 4 — 8 Pferde füttern, und Futter für sie schneiden. Von Petri Stuhlfeyer an bis zur Zeit, da der Pflug ins Feld geht, hilft er von Tagesanbruch an die Hecken ausputzen und einbinden, Holz hauen ꝛc. ꝛc. Bey der Feldarbeit muß er pflügen und säen, und dabey den Herrenspanndienst verrichten. Wenn nicht gedroschen wird, muß er beym Futterschneiden und Pferdefüttern alle Tage ein Stück Garn über den langen Haspel oder 27 Gebinde über den kleinen liefern.

Der Hausherr, Meyer oder Bauer muß alle diese Geschäfte leiten, in Bewegung bringen und dem fehlenden nachhelfen. Außerdem muß der Meyer, wenn er keinen besondern Schweinhirten hält, die Mastschweine selbst füttern, weil er den Schlüssel zum Getreideboden nicht leicht andern anvertrauen kann. Aus diesem Grunde verrichtet er auch das Mahlen, Brotbacken und Obstdarren selbst. Des Morgens ist er der erste auf und des Abends der letzte zu Bette, und sieht besonders vor dem Schlafengehen alles Geschirr ꝛc. ꝛc. nach, und ob Feuer und Licht gehörig ausgelöscht sind.

Dieſer ununterbrochenen Arbeit und Thätigkeit muß man vorzüglich die große Sittlichkeit und die wenigen Ausſchweifungen zuſchreiben, die man überhaupt in Weſtphalen unter den Landleuten findet.

Oekonomiſche Nachrichten aus Weſtphalen, und von der Erziehung des Landmanns in der Grafſchaft Lippe. — In Weddigen's neuem weſtphäliſchen Magazine, I. Band. Heft III. S. 256 und Heft VI. S. 177. Heft IX. S. 23. 58.

Ein Auszug daraus in Leonhardi's ökonomiſchen Heften für den Stadt- und Landwirth. Febr. 1796. S. 131.

Ueber die Contributions-Einrichtung in der Grafſchaft Lippe — in Weddigen's neuem weſtphäliſchen Magazine. I. 374.

Donop Beſchreibung der fürſtl. Lippeſchen Lande in Weſtphalen. Lemgo 1790. 8.

3. **Lippe**, ein Fluß, der in der Gegend von Lippſpring im Paderborniſchen entſpringt, von da gegen Weſten und zwar neben den Städten Lippſtadt und Hamm vorbey läuft, und bey Weſel in den Rhein fällt. Seine Länge beträgt, die Krümmungen nicht mit gerechnet, etwa 24 Meilen, und er gereicht den an ihm gelegenen Ländern, des erleichterten Transportes ihrer Producte wegen ꝛc. ꝛc. zu einem ungemeinen Nutzen.

4. **Lippe** oder **La Lippe**, eine neue Feſtung unweit Elvas in Portugal, die 1763 und 64 unter der Aufſicht des Grafen Wilhelm Friederich Ernſt von Schaumburg-Lippe angelegt, und nach ihm von dem Könige benannt worden. Sie iſt ein Viereck von vier Baſtionen und einem Hornwerke, nebſt einigen Außenwerken, ſehr ſtark und erhaben, und hat bombenfreye Caſematten, auch *faſt lauter* bedeckte Batterien, und kann eine lange

lange Belagerung aushalten, wenn ſie 2000 Mann zur Beſatzung hat.

Engelhard geographiſch-ſtatiſtiſche Reiſen I. Th. S. 77.

Lippe, (aufgeſprungene) ſ. oben, S. 399.
— (ausgeſchlagene) ſ. oben, S. 399.
— (Haſen-) ſ. Haſenſcharte, Th. 22. S. 189.
— (Korallen-) ſ. unter Koralle, Th. 44. S. 266.
— (Ober-) ſ. oben. S. 397.
— (rothe) ſ. oben, S. 399.
— (ſpröde) ſ. oben, S. 399.
— (Unter-) ſ. oben, S. 397.
— (Vor-) ſ. oben, S. 398.

Lippenadern, diejenigen Adern, die das Blut nach den Lippen hin- und zurückführen. Dieſes ſind deshalb ſo wohl Arterien als Venen, die in der Anatomie verſchiedene Nahmen haben, worüber man S. Th. Sömmering vom Baue des menſchlichen Körpers IV. Th. §. 110. S. 139, und §. 242. S. 372. und ähnliche Werke nachſehen kann.

Lippenausſchlag rührt gewöhnlich von verdorbenem Magen her. Die Lippen fangen bey dieſem kleinen Zufalle erſt an zu jucken, erhitzen ſich, wenn man ſie ſcheuert, und es werfen ſich darauf kleine zuſammenfließende eiternde Blattern auf, die hernach eine ſchorfige Rinde bekommen. Zur innerlichen Cur, gegen dieſes Uebel, verordnen einige Aerzte abführende und blutreinigende Mittel. Aeußerlich laſſen ſie den Ort täglich mit Majoran-Waſſer, in welchem ein wenig cypriſcher Vitriol aufgelöſet worden, beſtreichen.

Ein anderes Mittel hiergegen ist folgende schleimartige Salbe. Man besprengt Quittenkerne mit Rosenwasser, und zerstößt sie stark in einem Mörser. Auf die Masse gießt man noch mehr Rosenwasser, und rührt sie damit stark, bis sie ganz zähe und schleimig geworden. Endlich wird sie durch ein feines leinenes Tuch gepreßt, und es werden die ausgeschlagenen Stellen der Lippen damit öfters bestrichen. — Diese Salbe, die man auch bey durchgesogenen Warzen der Brüste mit sehr gutem Erfolge gebrauchen kann, hat nichts widerliches im Geschmacke, heilt, kühlt und vertreibt die Entzündung.

Einige Leute haben die üble Gewohnheit, immer auf die Lippen und die kleinen Fäserchen derselben zu beißen. Daraus entstehen zuweilen bösartige Ausschläge, weil sie sich diese kleine Untugend so sehr angewöhnt haben, daß sie die schadhaft gewordene Stelle in Gedanken immer wieder mit den Zähnen berühren. Das beste Mittel, bey übrigens gesunden Säften, ist daher das, sich zu üben, nichts in Gedanken zu thun, um das Heilen nicht zu unterbrechen. S. auch Lippenkrebs.

Lippen-Bandagen oder Lippenbinden. Wenn man die Lippen verbinden will, so wird erstlich eine einköpfige Binde dazu erfordert. Deren Ende applicirt man am Nacken, fährt damit, wenn die Oberlippe verbunden werden soll, über einen Schlaf, bey der untern aber unter einem Ohre zu der Lippe, von da über die gegen über gelegene Seite wieder zu dem Nacken, wo man die erstere Umwickelung zerschneidet, und eine Zirkel Tour über die Stirne formirt. Eben dieses verrichtet auch eine zweyköpfige Binde, deren mit-

mittelſten Theil man auf die Lippe legt, und mit den Köpfen nach dem Unterſchied der Lippe, welche man verbinden will, entweder unter oder über die Ohren zu dem Nacken geht, wo man ſie kreutzweiſe über einander legt, und zur Stirne führt. Zweytens iſt man einer geſpaltenen Binde, dergleichen zur Naſenſchleuder erfordert wird, benöthigt. Hier ſind eben dieſe Umwickelungen, wie bey der Schleuder, zu merken, doch ſo, wenn man die obere Lippe verbinden will, ſo müſſen die unterſten Köpfe über die Schläfe, und die oberſten unter die Ohren; wenn aber die untere Lippe ſchadhaft iſt, ſo gehen ſo wohl die oberſten, als unterſten Köpfe unter die Ohren zu dem Nacken. Sonſt gebraucht man zum Verbinden der ſchadhaften Lippen, auch noch die ſo genannten **Schleuderbinden**, wovon eine Art auch **Lippenſchleuder** heißt, und in dieſem Art. nachzuſehen iſt.

Lippenblume, eine einblättrige Blume, die lippenförmig geſpalten iſt. S. oben, S. 401.

Lippenbuchſtabe, ein Buchſtabe, welcher vornähmlich mit den Lippen ausgeſprochen wird, dergleichen das b, m, p, f, v, w, ſind, wovon die drey letzten zugleich Blaſelaute ſind, weil ſie von einem ausgeſtoßenen Winde begleitet werden. Betrachtet man dieſe Buchſtaben als bloße Laute, ſo werden ſie auch **Lippenlaute**, ihrer Figur nach aber **Lippenlauter** genannt.

Kempelen Mechanismus der Sprache. S. 161.

Lippendublett oder **Lippdublett** iſt eine Muſchel, Venus vimbriata L. S. **Venusmuſchel**. **Lefzen-Doublett** iſt Th. 67. S. 692. nach **Tiegerzunge** gewieſen. **Tiegerzunge** iſt ſonſt

aber

aber der Nahme für Venus tigerina L., und es mag hier vielleicht eine Verwechselung statt finden, die im Art. Venusmuschel aufgeklärt werden kann.

Lippene oder **Lippehne** ist eine kleine Immediat-Stadt, im Soldinschen Kreise in der Neumark, die sich vorzüglich vom Ackerbau, Viehzucht (da die Wiesen, welche die Stadt besitzt, sehr ansehnlich sind) und Fischerey ernährt. Die hiesigen Muränen sind in der Neumark berühmt. Es ist hier 1 Pfarrkirche, 1 Zollamt, 1 Postamt, und zur Garnison 1 Escadron des Dragoner-Regiments N. 1. Der Magistrat hat hohe und niedere Gerichtsbarkeit und die Kämmerey besitzt ein Vorwerk bey der Stadt. Die hiesige Armenkasse erhielt im Jahre 1796 eine Stiftung von 400 Rthlr. zum Schulgelde für arme Kinder.

Lippenförmig, dieser Ausdruck wird von Blumen gebraucht, und ist oben, S. 401. schon erklärt.

Lippenfutterale, die wieder das Aufspringen und Aufschwellen der Lippen gut sind, hat Herr Arnoux in Paris erfunden. Er nannte sie Bisbis und verkaufte sie zu 3 livres.

Gothaischer Hofkalender vom Jahr 1787.

Lippengehenke. Bey einigen wilden und halbwilden Völkerschaften ist es Sitte, die Lippen zu durchbohren, und einige Sachen, von denen sie glauben, daß sie ihnen zur Zierde gereichen, anzuhängen, so etwa, wie man Ohrringe und Ohrengehenke trägt. Man sehe unter andern von den Lippengehenken der Abiponer in Paragnay in Fabri's geographischem Lesebuche. VII. S. 145. Andere in Dixon's Reise um die Welt. S. 70.

159. 189. mit Abbild., und in verſchiedenen ſonſtigen Reiſebeſchreibungen. Auch vergleiche man den Art. Lippenſchmuck.

Lippengeſchwür, ſ. Lippenkrebs.

Lippenhalter, iſt eine beſondere Zange, die von Wundärzten bey den Operationen der Haſenſcharten gebraucht wird, um mit derſelben die getrennten Theile der Lippe einander näher zu bringen, daß ſie an einander gefügt werden können. S. Arnemann chirurgiſche Inſtrumente S. 105. 108.

Lippeniſch Bier, ſ. unter Bier, Th. 5. S. 27.

Lippenkrankheiten, ſ. die Artikel Lippenausſchläge, Lippenkrebs, Lippenwunden und Lippenzufälle.

Lippenkrebs. Der ſo genannte Lippenkrebs iſt ſowohl in Abſicht ſeiner Entſtehung als auch ſeiner äußerlichen Beſchaffenheit ſehr verſchieden, und es iſt ſehr ſchwer, in jedem beſondern Falle mit Beſtimmtheit zu ſagen, ob ein Geſchwür an der Lippe verdient Krebs genannt zu werden, oder nicht. Hartnäckige Geſchwüre an den Lippen entſtehn oft ganz allein von gallichten oder atrabilariſchen Schärfen im Unterleibe. Ein ſchmerzhafter Knoten in der Lippe, den man für einen verborgenen Krebs hielt, wurde durch Brech- und Purgier-Mittel, vorzüglich durch den Gebrauch des Helleborus niger geheilt,*) und es iſt bekannt, daß ſich zu gaſtriſchen Krankheiten oft Geſwüre an den Lippen geſellen. Ein bösartiges Geſchwür an der untern Lippe wurde durch einen widernatürlich langen und ſchiefſtehenden

*) Jourdain, de Maladies de la Bouche, Tom. II. p. 172.

Schneidezahn der obern Kinnbacke verursacht, und heilte von freyen Stücken, nachdem dieser ausgezogen war. *) Es gibt viele so genannte Lippenkrebse, die bloß scorbutische Geschwüre sind, und durch antiscorbutische Mittel geheilt werden. Geschwüre an den Lippen, die man für Krebse hält, sind zuweilen nichts anders, als Frostbeulen. Viele Geschwüre an den Lippen, die anfangs ganz gutartig sind, werden durch den unvernünftigen Gebrauch scharfer und ätzender Mittel, die man, weil man alle Geschwüre an den Lippen gern sogleich für krebsartig hält, so oft ohne Ursache anwendet, bösartig gemacht.

In allen diesen und mehreren andern ähnlichen Fällen verdient das Geschwür keinesweges den Nahmen eines Krebses. Nur dann verdient es ihn allenfalls, wenn es sehr hartnäckig und bösartig zu seyn scheint, und seine Ursache nicht erhellet; obgleich auch in diesem Falle selbst das Geschwür von verschiedener Natur und Beschaffenheit seyn kann, und folglich eine verschiedene Kurart erfordert. Nicht zu gedenken, daß die Schwierigkeit der Erkentniß der Ursache oft nicht in der bösartigen Natur der Krankheit, sondern in der Unwissenheit des Wundarztes liegen mag.

Dieser sogenannte Lippenkrebs erscheint unter mancherley Gestalt, manchmal als ein exulcerirtes warzichtes Gewächs, das zuweilen die Größe eines Apfels erreicht, manchmal als ein fressendes Geschwür, manchmal als ein harter Knoten, der sich endlich exulcerirt u. s. w. Zuweilen ist er schmerzhaft, zuweilen ganz und gar nicht. Eben so verschieden ist auch die Veranlassung

*) Jourdain, l. c. p. 196.

laſſung dazu. Manchmahl entſteht er ganz von freyen Stücken, zuweilen gibt eine kleine Blatter, eine Spalte in der Lippe, eine Excoriation oder Abhäutung u. ſ. w. Gelegenheit dazu. Er ſcheint durch Anſteckung entſtehen zu können. Gewöhnlich beobachtet man ihn an der Unterlippe; zuweilen jedoch auch, obgleich nur ſehr ſelten, an der obern Lippe. Uebrigens ſcheint der Lippen- und Geſichtskrebs überhaupt weniger bösartig zu ſeyn, als der Bruſtkrebs; wenigſtens iſt er weit öfter durch Aetzmittel, oder durch die Operation geheilt worden, als dieſer.

Die mehrſten von den Mitteln, die im Artikel Krebs, Krebsgeſchwür bey Menſchen, Th. 48. S. 354. u. flg. genannt ſind, können auch bey dieſem Krebſe angewendet werden. Vorzüglich hat man gegen den Lippenkrebs den Arſenick, das komiſche Mittel *), das China-Dekokt, den friſch ausgepreßten Saft des Onopordon äußerlich; antiſcorbutiſche Mittel innerlich; den Magenſaft, das Ochſenblut, das Martinetſche Waſſer, den Sublimat innerlich und äußerlich mit Nutzen angewendet.

Von einem beynahe allgemeinen Gebrauche ſind die Aetzmittel. Vorzüglich kann man ſie mit der Erwartung eines guten Erfolges gebrauchen, wenn das Krebsgeſchwür ſo beſchaffen iſt, daß es durch eine einmahlige Anwendung des Aetzmittels gänzlich getilgt werden kann. Es iſt daher eine ſehr wichtige Regel, bey dergleichen Schäden, wo möglich, das Aetzmittel nur einmahl, und ernſtlich zu gebrauchen. Wenn dieſe Mittel zu wiederhohlten Mahlen angewendet wer-

*) Richters chirurgiſche Bibliothek. VII. B. S. 482.

den, und das Krebsgeſchwür allmählich tilgen ſollen, helfen ſie nicht allein ſeltner, ſondern verſchlimmern auch oft das Uebel. Man hat verſchiedene Gattungen von Aetzmitteln, ja ſogar das Brennglas (S. Th. 48. S. 407.) gebraucht. Man applicirte es jedesmahl dergeſtalt, daß ein Brandſchorf entſtand, wiederhohlte den Handgriff ſo oft, bis das Geſchwür ganz verzehrt war, und der Erfolg war glücklich.

Aber auch ſelbſt in dem Falle, wo die Aetzmittel ſtatt finden, verdient dennoch das Meſſer den Vorzug. Es wirkt geſchwinder, mit weniger Schmerz, und nimmt den ganzen Umfang des Schadens weit ſicherer genauer und zuverläſſiger weg, als das Aetzmittel. Nicht zu gedenken, daß man mittelſt des Meſſers der Wunde weit leichter eine Geſtalt geben kann, die eine genaue Vereinigung verſtattet, als mittelſt des Aetzmittels.

Einige Neuere, z. B. Jourdain verwerfen alle Mittel, ſo gar das Meſſer. Sie behaupten, daß der wahre Lippenkrebs unheilbar ſey, und über kurz oder lang nach der Operation wieder komme. Es iſt freylich wohl nicht zu zweifeln, daß die Operation bey weitem nicht ſo oft, als es ſcheint, gelingt, da das Uebel oft ſpät, zuweilen erſt nach drey, vier Jahren wieder kommt, und der Wundarzt nur ſelten Gelegenheit hat, ſeine Kranken ſo lange zu beobachten; indeſſen iſt doch auch nicht zu leugnen, daß die Operation mit anhaltend gutem Erfolge verrichtet worden iſt. Wenn man auch behaupten wollte, daß das Uebel in dieſen Fällen kein wahrer Krebs geweſen ſey, ſo iſt dennoch die Operation nicht verwerflich, da man nicht in jedem Falle

wiſſen

wiſſen kann, ob das Uebel ein wahrer Krebs iſt oder nicht: Oft iſt es bey dem ſo lange nach der Operation wieder erſcheinenden Uebel zweifelhaft, ob es eine Wiederkehr des vorigen, oder nicht vielmehr ein ganz neues Uebel genannt zu werden verdient. Oft mag auch wohl die Wiederkehr des Uebels der Vernachläſſigung der innern Urſache deſſelben zuzuſchreiben ſeyn, denn gemeiniglich behandelt man es bloß mit örtlichen Mitteln.

Der Wundarzt kann und darf bey dieſer Operation zwar immer der Wunde eine Geſtalt zu geben ſuchen, die eine leichte und gute Vereinigung verſtattet; nur muß er dabey die weit wichtigere Regel, alles wegzunehmen, was nur im geringſten ſchadhaft iſt, nicht verſäumen. Die mehrſten Wiederfälle der Krankheit ſind wahrſcheinlich der Verabſäumung dieſer Regel, und nicht der Unheilbarkeit der Krankheit zuzuſchreiben. Er kann dieſe Regel deſto leichter befolgen, und um ſie genau zu befolgen, deſto dreiſter lieber etwas mehr als nöthig iſt, als zu wenig abſchneiden, weil die Lippe ſehr ausdehnbar iſt, und man mehrere Beyſpiele von Fällen hat, wo beynahe die ganze Lippe weggeſchnitten worden, und dennoch die Vereinigung der Wunde ſehr leicht, und ohne eine ſehr merkliche darauf folgende Ungeſtaltetheit bewerkſtelligt worden iſt. Nicht allein alles das, was exulcerirt, geſchwollen und hart iſt, ſondern auch das, was mißfarbig iſt, muß abgeſchnitten werden. Auf der äußern Ueberfläche der Lippe fällt der mißfarbige, das iſt, rothe oder bläulichte Umfang des Uebels leicht in die Augen, nicht aber ſo leicht auf der innern Ueberfläche der Lippe, welche daher jeder-

zeit sorgfältig untersucht werden muß. Wenn also der Krebs die ganze Lippe durch und durch einnimmt, so kann der Wundarzt freylich nichts thun, als die ganze Lippe, so weit sie schadhaft ist, abschneiden, und da in diesem Falle eine Vereinigung nicht möglich ist, die Wunde eitern lassen, und wie eine jede andere Wunde behandeln. Wenn hingegen der Umfang und die Gestalt des Schadens es nur einigermaßen verstatten, muß der Wundarzt immer der Wunde eine solche Gestalt zu geben suchen, daß die Vereinigung derselben durch die blutige Naht möglich ist. Und dieses findet in den meisten Fällen statt; denn die Lippen sind sehr ausdehnbar. Man kann zwey Drittheile der Lippe abschneiden, und dennoch die blutige Naht mit dem besten Erfolge anlegen.

Je früher die Operation verrichtet wird, desto gewisser gelingt sie. Nur durch Aufschub und unzureichenden Gebrauch des Messers und der Aetzmittel wird das Uebel in den meisten Fällen unheilbar. Je weiter es um sich greift, desto schwerer ist es zu heilen. Ergreift es den Knochen, das Zahnfleisch, die Drüsen unter der Kinnbacke, oder andere Theile, die nicht ausgeschnitten werden können, so ist es unheilbar. Wenn das Zahnfleisch mißfarbig ist, und die Drüsen unter der Kinnbacke schon angeschwollen sind, findet die Operation nicht mehr statt. Wenn nur die äußere Ueberfläche des nahen Knochens angegriffen ist, kann man zwar die Operation unternehmen, und die schadhafte Knochenfläche abkratzen, oder mit dem glühenden Eisen berühren, der Erfolg ist doch aber immer sehr zweifelhaft. Die Größe des Krebsklumpens hindert die Operation nicht; man hat sie in einem

Fal-

Falle *) mit einem vollkommen glücklichen Erfolge verrichtet, wo das Krebsgewächs so groß war, daß es bis auf die Brust herab hing. Mit einem eben so glücklichen Erfolge verrichtete man einmahl die Operation in einem Falle, wo sich die innere Ueberfläche der Lippen und Backen sehr rauh anfühlte, gleichsam als wenn sie mit feinem Sande bestreuet wäre.

Die Operation kann man auf eine vierfache Art verrichten. Man schneidet entweder die Lippe ganz oder größtentheils, so wie es der Schaden erfordert, ohne auf die Gestalt der Wunde zu sehen, aus, und behandelt die Wunde, ohne sie zu vereinigen, wie eine einfache eiternde Wunde. Oder man schneidet, wenn der Schaden durch die ganze Dicke der Lippe, in einem kleinen Umfange dringt, das schadhafte Stück heraus, sucht der Wunde so viel als möglich die Gestalt eines V zu geben, und legt die Hasenschartennaht an. Manchmahl sitzt das Krebsgewächs an der äußern Seite der Lippe, und die Lippe ist weich, und auf ihrer innern Ueberfläche nicht mißfarbig. In diesem Falle kann man das Gewächs äußerlich nahe an der Haut abschneiden. Nur muß man suchen, ein wenig tief in die Substanz der Lippe mit der Schere oder dem Bistouri zu dringen, damit nichts von der Wurzel zurück bleibt. Kann dieß nicht wohl geschehen, so thut man wohl, wenn man gleich nach der Operation die kleine Wunde mit einem glühenden Eisen, oder irgend einem andern Aetzmittel berührt.

Wenn der Krebs am Rande der Lippe befindlich ist, und unter demselben die Lippe weich und

*) Le Dran observat. T. I. p. 78.

und ohne Fehler ist, kann man den Rand der schadhaften Lippe so weit und tief durch einen flachen Schnitt wegnehmen, als sich der Krebsschade erstreckt. Nur thut man in diesem Falle wohl, wenn man so wohl unterwärts als seitwärts etwas tief und weiter schneidet, als es der Schade zu erfordern scheint. Man bedeckt den Wundenrand der Lippe mit einem Läppchen, das man dergestalt über die Lippe herabhängt, daß das eine Ende die innere, das andere die äußere Fläche der Lippe bedeckt, befeuchtet es oft mit Goulardschem Wasser, oder irgend einem andern ähnlichen Mittel, und befestiget das äußere Ende desselben mit einem Heftpflaster. Gemeiniglich trocknet und heilt die Wunde in wenigen Tagen. Zuweilen bleibt ein kleiner Fleck an derselben lange feuchte, und wird endlich unrein und verdächtig. Man thut am besten, wenn man statt aller Versuche ihn durch äußere Mittel zu reinigen und zur Heilung zu bringen, mit der Schere ihn wegnimmt, und ein wenig tief ausschneidet.

Nach erfolgter Heilung hat man Ursache noch lange auf seiner Huth zu seyn, den oft erfolgt die Wiederkehr des Uebels sehr spät. Vorzüglich muß man, wenn irgend eine innere Ursache an dem Schaden Antheil zu haben scheint, dieselbe aufs sorgfältigste wegzuräumen suchen.

Bey seiner Wiederkehr erscheint der Schaden in verschiedener Gestalt. Oft entsteht an der Narbe von neuem ein Brennen, eine Härte und ein Geschwür; zuweilen schwellen die Drüsen unter der Zunge an; zuweilen erfolgen heftige Zahnschmerzen, und endlich ein krebsartiges Geschwür des Kinnbackenknochens u. s. w.

A.

A. G. Richter's Anfangsgründe der Wundarzneykunſt. II. Band. Göttingen 1789. 8. S. 326 bis 334. — Sonſt ſehe man auch noch

Sammlung auserleſener Abhandlungen für Aerzte, im allgemeinen Regiſter b. 12 B.

Bernſtein's chirurgiſches Lexicon, unter Waſſerkrebs.

L. Heiſter's kleine Chirurgie, oder Handbuch der Wundarzney, S. 281.

Lippenlaute und **Lippenlauter**, ſ. Lippenbuchſtabe.

Lippenmuskeln, ſind diejenigen Muskeln, wodurch die verſchiedenen Bewegungen der Lippen hervorgebracht werden. Dergleichen ſind der **Aufzieher der Oberlippe** (Levator Labii ſuperioris), welcher die Oberlippe ſchief gegen das Auge hinauf zieht, und daher die Wange zwiſchen dem Auge und der Oberlippe auftreibt; der **Niederzieher der Unterlippe** (Depreſſor Labii inferioris), welcher die Unterlippe und das Kinn ſchief hinabzieht, und einige andere. Mehr ſehe man in S. Th. Sömmering's Bau des menſchlichen Körpers. III. Th. S. 79. u. flg. Von den **Lippenmuskeln der Pferde** findet man etwas in der Bibliothek für Thierärzte. Th. I. S. 125.

Lippen-Pomade, eine Pomade, die gewöhnlich aus Cacao-Butter bereitet wird, um die aufgeſprungenen Lippen und andere durch Kälte und Rauheiten der Witterung ſpröde gewordenen Theile des Geſichts damit zu beſtreichen. S. **Cacao-Butter**, Th. 7. S. 509.

Lippenſalbe, ſ. **Lippenausſchläge**, oben, S. 414.

Lippenschleuder, besonders **Unterlippenschleuder**, ist eine Binde, ungefähr eine gute Elle lang, und vier Quersinger breit, welche zum Verbinden der Unterlippe gebraucht wird. Die sonstigen Schleuderbinden haben gewöhnlich vier Streifen, um sie desto besser befestigen zu können, wie es bey **Schleuderbinde** gezeigt werden wird.

Lippenschmuck. Die gebildeten Nationen kennen keinen andern Schmuck der Lippen, als die unverstellte schöne Form der Lippen in ihrer jugendlichen Röthe, mit dem Ausdruck einer liebenswürdigen Denkungsart; und alle Bemühungen, die Lippen zu verschönern gehen nur dahin, diese anziehende Blüthe zu erhöhen, oder wenn sie verloren ist, durch künstliche Mittel wieder herzustellen. Bey den wilden Völkerschaften findet man indessen zuweilen seltsame Sitten und Gebräuche die Theile ihres Körpers zu verschönern, die mit unsern Begriffen ganz im Widerspruche stehen. Einige tättowiren sich nicht nur die Lenden, Arme und Wangen, sondern auch die Lippen mit allerley charakteristischen Zügen, wobey jedoch gewöhnlich auf den Stand des Individuums Rücksicht genommen wird; *) andere bemahlen sich mit groben grellen Farben ihre Augen, Wangen und Lippen, um furchtbar oder liebenswürdig zu werden. Sehr auffallend ist aber die Sitte der Bewoh-

*) Das Töttowiren, welches besonders bey den Einwohnern auf den Inseln der Südsee gebräuchlich ist, besteht darin, daß man die Haut mit spitzigen Instrumenten aufkratzt ꝛc. ꝛc. und alsdann ein gefärbtes Pulver mit etwas Fett einreibt, welches, wenn die unzähligen kleinen Wunden heilen, unauslöschliche Zeichnungen auf der Haut zurück läßt. In den Beschreibungen der Seereisen findet man häufige Anführungen davon.

wohner der Inseln zwischen dem nördlichen Asien und Amerika, in dieser Rücksicht. Diese machen nähmlich in der Jugend zwey tiefe Einschnitte in die Unterlippe, und setzen 1 — 2 Zoll lange geschliffene Wallroßzähne hinein, welches sie für ein vorzügliche Zierde halten. — Mehrere Beyspiele der Art findet man in dem Aufsatze:

Verunstaltungen des Mundes in der Absicht ihn zu verschönern. In Meiners und Spittler's Göttingischem Magazine. IV. Band II. St. S. 371. — Auch in

Streit's schlesischer Monathsschrift 1792. VIII St. S. 109 u. flg. — so wie in den, im Art. Lippengehenke angegebenen Werken.

Lippenwunden, wenn sie gehauen oder geschnitten sind, sind mehrentheils sehr leicht zu vereinigen. Bey schiefen Wunden dieser Art wird jederzeit die blutige Nacht erfordert. Findet der Wundarzt die Wunde bereits stark entzündet, so verschiebt er die Anlegung der blutigen Nacht, bis sich die Entzündung größtentheils verloren hat. Auch gerissene gequetschte Wunden können geheftet werden, wenn sie eine zeitlang geeitert, und sich gereinigt haben. Sind sie sehr ungleich, so thut man manchmahl am besten, wenn man gleich anfangs, so wie bey der Hasenscharte, ihre Ränder abschneidet, und ihnen eine solche Gestalt gibt, daß sie so gleich vereinigt werden können.

Richter's Anfangsgründe der Wundarzneykunst. Zweyter Bd. Göttingen 1789. S. 334. §. 415.

Lippenzufälle. Außer den in den vorstehenden Artikeln **Lippenausschläge**, **Lippenkrebs** und **Lippenwunden**, gibt es noch verschiedene andere Zufälle an den Lippen, die einer Erwähnung

be-

bedürfen, da sie diejenigen, die damit behaftet sind, oft in viele Besorgnisse setzen.

Auf der inneren Ueberfläche der Lippen, vorzüglich der Unterlippe, findet man nicht selten kleine Knoten, die glänzend weiß sind, sich hart anfühlen, aber nicht schmerzen. Sie sind gemeiniglich so groß wie eine Erbse, zuweilen erreichen sie jedoch die Größe einer Haselnuß. Sie bestehn aus einem festen Sacke, in welchem eine helle lymphatische Feuchtigkeit enthalten ist. Sie öffnen sich zuweilen von freyen Stücken, leeren sich aus, fallen zusammen, schließen sich wieder, und füllen sich von neuem an. Sie sind übrigens ohne Gefahr. Am besten schneidet man sie mit einer Schere aus, nur muß man wohl darauf sehen, daß nicht das geringste vom Sacke zurück bleibt, sonst entstehen sie unausbleiblich von neuem wieder. Allenfalls kann man einen Faden durchziehen, um sie mittelst desselben hervor zu ziehen, und sie desto besser rein ausschneiden zu können. Selten ist man übrigens im Stande, sie mit einem Schnitte wegzunehmen; gemeiniglich muß die Schere mehrmahls angesetzt werden, um die Ueberbleibsel von der hintern Fläche des kleinen Sacks wegzunehmen. Einige öffnen die Geschwulst mit der Spitze einer Lanzette, leeren die Feuchtigkeit aus, und verzehren den Sack allmählich mit Aetzmitteln, worunter einige vorzüglich den Salzgeist empfehlen. Diese Behandlungsart aber ist langweiliger und schmerzhafter; auch ist man man dabey nie ganz sicher, daß nichts vom Sacke übrig bleibt. Noch langweiliger und unsichrer ist der Gebrauch des Haarseils, welches einige durch den Knoten ziehen, um ihn mittelst der dadurch erregten Eiterung allmählich zu verzehren.

Zu-

Zuweilen erzeugen ſich von freyen Stücken, oder nach äußerlichen Quetſchungen kleine Abſceſſe in den Lippen, die gemeiniglich ſehr ſchmerzhaft ſind, mehrentheils aber bey dem Gebrauche äußerlicher erweichender Mittel ſich bald von ſelbſt öffnen, und ſelten weiter eine beſondere Behandlung erfordern.

Zuweilen iſt die eine oder die andere Lippe durch einen Fehler der erſten Bildung an irgend einer Stelle zu kurz. Gemeiniglich iſt ſie an dieſer Stelle auch widernatürlich dünn. Am beſten ſchneidet man dieſe Stelle mit einer Schere aus, gibt der Wunde die Geſtalt eines V, und vereinigt ſie mittelſt der blutigen Naht.

Auch Balggeſchwülſte können an den Lippen entſtehn. Man behandelt ſie hier, wie an andern Theilen.

Bey neugebornen Kindern findet man zuweilen rothe, ſchwammichte, varicoſe Geſchwülſte an den Lippen, die das Saugen hindern, welche abgeſchnitten werden müſſen. Gemeinichlich bluten ſie nach der Operation ziemlich ſtark.

Zuweilen ſchwellen die Lippen nach zurückgetriebenen Hautausſchlägen oder bey verſtopfter monathlicher Reinigung gleich zweyen Würſten an und werden zugleich blau, ohne jedoch zu ſchmerzen. In Abſicht der Kur dieſes Zufalls kommt es vorzüglich darauf an, die Urſachen deſſelben zu heben.

Richter a. a. O. S. 336—337. §. 417.

Von den Lippenzufällen der Pferde und einiger anderen Thiere handelt Viter's Unterricht in der Vieharzneykunſt, II. Th. 1 Bd. S. 197.

197. Hiervon, ſo wie von mehreren dahin gehörigen Gegenſtänden, wird im Artikel Maul der Pferde ꝛc. ꝛc. die Rede ſeyn, da dieſe Materie Th. 67. S. 692 und an anderen Stellen der Encyklopädie einmahl dahin gewieſen iſt.

Lipper heißt in Coblenz ein junger Ochſe.

Lipperode, ein guter Flecken an der Lippe, der nebſt ſeinem Amte von Lippe-Büdeburg 1748 an Detmold bey dem Vergleiche über die Brackiſche Landes-Portion völlig abgetreten worden iſt. Das ehemahlige hieſige Schloß iſt abgetragen.

Lippfiſch, eine zahlreiche Fiſchgattung, die faltige Lippen und bedeckte Lippenknochen hat, und in die Ordnung der Bruſtfloſſer, Thoratici, gehört. Die Nahmen, die dieſe Gattung bey verſchiedenen Schriftſtellern führt, ſind vorzüglich folgende: Labrus, bey dem Bloch [1]), Linné [2]), Artedi [3]), Gronov [4]), Forskael [5]), und Brunnich [6]), Cicla, Synagris, und noch einige andere Arten, Sargus, bey dem Klein [7]), Wraſſe, bey Pennant [8]), Labre bey Bonnaterre [9]), Per-

[1]) D. Marcus Elieſer Bloch's Naturgeſchichte der ausländiſchen Fiſche. V. Th. Berlin, bey dem Königl. akadem. Kunſthändler J. Morino und Comp. 1791. 4. mit illuminirten Kupfern.

[2]) Linn. Syſt. Natur. Gen. 166. p. 473. ed. Gmel. p. 1283.

[3]) Artedi. Gen. 27. p. 33. Syn. p. 53.

[4]) Gronov. Muſ. I. p. 36. Muſ. II. p. 26. Zooph. p. 71.

[5]) Forskael. Deſcript. Animal. p. 34.

[6]) Brunnich. Piſc. Maſs. p. 49. 95.

[7]) Klein. Miſs. Piſc. V. p. 46. 50. n. 8 — 11. 58. n. 4. 5. 7.

[8]) Pennant. B. Zoolog. III. Gen. 26. p. 244.

[9]) Bonnaterre Encyclop. Ichth. Gen. 14. p. 105.

Perroquet bey Gouan [10]), Vieille, Vielle, Turdus, Demoiselle d'Antibes bey Duhamel [11]), und Lippfische bey Müller [12]), Leske und anderen.

Man erkennt die zu dieser Gattung gehörigen Fische überhaupt nun zwar, wie gesagt, an den stark aufgeworfenen und faltigen Lippen, und an den kurzen und unsichtbaren Lippenknochen. Damit indessen auch diejenigen, die sich nicht mit der Anatomie der Fische bekannt gemacht haben, die angegebenen Merkmahle beym ersten Anblick eines hierher gehörigen Fisches erkennen mögen, so müssen selbige noch etwas genauer bestimmt werden.

Bey den Fischen überhaupt ist auch die obere Kinnlade dergestalt beweglich, daß sie sich hervor und zurück schieben läßt. Sie besteht aus zwey Knochen, die in der Mitte zusammen stoßen. Ein jeder von diesen ist an dem Orte der Zusammenfügung mit einem in die Höhe gerichteten Fortsatze (processus) versehen. Ueber diesem halben Kinnladen sieht man nach der Breite des Mundes zwey andere dünne Knochen, die mit ihren schmahlen Enden in der Mitte zusammen stoßen, und mit ihren breiten Enden über den Winkel des Mundes wegreichen. Sie sitzen gleich unter der Haut, und stehen mit den übrigen Knochen in keiner unmittelbaren Verbindung. Artedi nennt sie die äußern Kinnladen (Maxillæ externæ). Da sie indessen nur die Stelle der Lippen vertreten, auch nur höchst selten mit Zäh-

[10]) Gouan. Hist. de Poiss. gen. 12. p. 103. 133.

[11]) Duham. Trait. de Pech. III. p. 34. 59. 54.

[12]) Müller. Linneisches Natur-System. Th. IV. S. 195.

Zähnen verſehen ſind, und überdem weder die Ober- noch Unterkinnlade unmittelbar berühren, ſo können ſie wohl nicht eigentlich Kinnladen genannt werden. Noch weniger aber kann man ſie mit dem Linné Lippen nennen, da man unter dieſem Nahmen nur fleiſchige, aber keine knöcherne Theile verſteht. Daß aber Linné letztere Art darunter verſtehen müſſe, erhellet aus dem, was er von ſolchen Fiſchen, die mit ſtarken Lippen verſehen ſind, ſagt: Dieſen legt er nähmlich doppelte Lippen bey (Labia duplicata). Der Herr Doctor Wallbaum nennt ſie in ſeiner neuen Ausgabe des Artedi S. 20. Knebelbart. Dieſe Benennung drückt zwar ihre äußere Geſtalt ziemlich gut aus; da man indeſſen unter Bart einen haarigen Theil zu verſtehen pflegt, dieſe aber knöcherner Subſtanz ſind: ſo hält Bloch die Benennung Lippenbein, oder Lippenknochen für eben ſo ſchicklich, als die Benennung Zungenbein, welches auf gleiche Art nur durch Muſkeln an den übrigen Theilen befeſtigt iſt.

Da nun die zu dieſer Gattung gehörigen Fiſche mit ſchmahlen und kurzen Lippenknochen, die man der ſtarken und breiten Lippen wegen nicht ſehen kann, verſehen ſind: ſo geben dieſe für dieſe Gattung einen Charakter ab. Dieſe Merkmahle finden ſich nun zwar auch bey verſchiedenen Fiſchen, die nach dem Blochſchen Syſteme zu andern Gattungen gerechnet ſind; bey dieſen kommen aber noch andere Merkmahle hinzu, vermöge deren ſie nicht füglich bey den Lippfiſchen bleiben konnten.

Die hierher gehörigen Fiſche haben übrigens einen geſtreckten Körper, einen in eine ſtumpfe Spitze auslaufenden Kopf, der bey einigen ohne

Schup-

Schuppen, bey andern nur zum Theil damit bedeckt ist. Die Schuppen sind, wie die der Schlangen, weich und oval. Die Seitenlinie ist bey den mehrsten hinterwärts stark gebogen, bey dem größten Theils abgerundet, und nur bey einigen wenigen in eine Spitze auslaufend. Sie haben sieben Flossen, wovon die am Rücken vorzüglich lang ist, prangen mit sehr schönen Farben, und werden in allen Welttheilen angetroffen. Sie leben vom Raube, lieben einen reinen Grund, und haben daher ein derbes und gesundes Fleisch.

Den griechischen Naturkündigern sind bereits sechs Arten von Lippfischen bekannt gewesen. So gedenkt Aristoteles des Meerjunkers, (Labrus Iulis L.), des Leberfisches, (L. Hepatus L.), des Röthlings, (L. Anthias L.), des Springers, (L. Scarus L.), der Seemerle, (L. Merula L.) und Athenaus des Steinfisches, (L. Cynaedus L.). In den neueren Zeiten sind aber von verschiedenen Naturforschern noch eine Menge andere entdeckt und beschrieben, so daß Linné schon 44 Arten in sein System aufnehmen konnte, und Bloch, obgleich er von diesen verschiedene nach anderen Fischgattungen versetzt hat, mit den 14 von ihm als neu beschriebenen zusammen ein hundert und eilf Arten oder Species rechnet, ohne noch viele andere, wovon die Abbildungen nicht sehr genau zu seyn schienen, als bey dem Renard, mit in Anschlag zu bringen.

Um die zu dieser weitläufigen Gattung gehörigen Arten desto eher von einander zu unterscheiden, machte schon Linné folgende Unterabtheilungen: 1) Lippfische mit gabelförmigem

Schwanze, 2) mit abgestutztem Schwanze und mit einer schon bekannten Zahl der Finnen oder Strahlen in der Rückenflosse, 3) mit einer unbekannten Zahl der Strahlen in der Rückenflosse. Diese Eintheilung, die für die große Menge der in neueren Zeiten hinzugekommenen Arten aber noch nicht genau genug war, und an sich auch etwas unvollkommen ist, verbesserte Bloch noch in einigen Stücken. Er theilt die lippfische nähmlich ein 1) in Schwalbenschwänze, 2) in Rundschwänze a) mit glattem Kopfe, b) mit schuppigem Kopfe, und 3) in Mondschwänze. Da es indessen jetzt aus Mangel an hinlänglichen Angaben noch nicht möglich ist, es von allen bekannten Arten zu bestimmen, in welche von diesen Abtheilungen sie gehören, und Bloch selbst in allen im Vten Bande seines oben angeführten Werkes S. 118 — zu Ende, nähmlich S. 152, und im VIten Bande von S. 3 — 29. nur zwey und zwanzig Arten beschrieben, und auf den dazu gehörigen Tafeln abgebildet hat, einige Arten noch ungerechnet, die nach ihm zu andern Gattungen gehören und unter Lutjanus, Scarus und anderwärts aufgeführt sind: so muß man sich noch eine Weile mit der alten Eintheilung behelfen.

Der verstorbene Krünitz scheint bey der Bearbeitung der Encyklopädie in Ansehung dieser Gattung zu verschiedenen Zeiten einen verschiedenen Plan gehabt zu haben. Einige Arten, z. B. Labrus Anthias L. und L. rupestris L. hat er, ersteren im Art. Anthiasfisch Th. 2. S. 257, letzteren im Art. Karausche (Strand-) Th. 34. S. 649. schon beschrieben. Andere, z. B. Labrus auritus L., Langohr, Th. 64. S. 583.

583. und Labrus Hepatus L. Leberfiſch, Th. 67. S. 393. weiſet er nach Lippfiſch; Labrus Julis L. Th. 31. S. 656. aber nach Meerjunker hin.

Da es unſeren Kenntniſſen aber einen gröſſeren Zuſammenhang gibt, wenn wir uns mehrere Dinge unter einem gemeinſchaftlichen Hauptbegriffe, dergleichen die Gattungs- oder auch ſogenannten Geſchlechts-Charaktere ſind, denken können, als wenn wir jedes einzeln merken müſſen; man in dieſem letzteren Falle auch immer die Gattungs Charaktere wieder mit anführen, oder dahin verweiſen müßte, wo ſie vorkommen, um den zu beſchreibenden Körper doch wenigſtens einiger maßen kenntlich zu machen: ſo halte ich es für das zweckmäßigſte, diejenigen Lippfiſche, die es verdienen hier angeführt zu werden, in einen Artikel zuſammen zu faſſen, und in der Folge, wenn ich hier oder da auf einen ihnen angehörigen Nahmen ſtoße, auf dieſen Artikel zurück zu weiſen. Ich will hier deshalb nach der Folge des Linnéiſchen Syſtema Naturae, ed. Gmelin. Tom. I. P. III. und durch Einſchaltung einiger von den Blochſchen Arten nachſtehende beſchreiben, und in Hinſicht der Nahmen einige Veränderungen in Vorſchlag bringen, weil jeder Deutſcher, der ſich mit dem Studium der Natur nur ein wenig bekannt gemacht hat, es wünſchen muß, daß man auch im Deutſchen eine ſolche Form der Nomenclatur, wie die Linnéiſche im lateiniſchen iſt, nach und nach annehmen möge. Wie mühſam ſind nicht die iſolirten deutſchen Nahmen zu behalten, dahin zum Beyſpiele gleich die erſten Arten der Lippfiſche in dem Müllerſchen Syſteme, als

der Springer, der Cretenſer, der Röthling, der Leberfiſch, der Gabelſchwanz und unzählige andere gehören, beſonders wenn eben ſolche Nahmen zum Theil nun auch noch Arten in andern Gattungen beygelegt werden, wie es hier und da der Fall iſt? —

* Lippfiſche mit gabelförmig getheiltem Schwanze, oder Schwalbenſchwänze.

1) Labrus *Scarus*, ſpringender Lippfiſch.

Mit quer liegenden Anhängſeln an den Seiten des Schwanzes.

L. appendicibus transverſis ad caudæ latera Linn. Syſtema Nat. ed. Gmel. Tom. I. P. III. p. 1283.

Der Springer. Stat. Müller vollſtändiges Natur-Syſtem. Th. IV. S. 196.

Der Aufenthalt dieſes Fiſches iſt im mittelländiſchen Meere, an den Küſten Griechenlandes bis nach Sicilien hin, und er ſoll vom Seemooſe leben. Auf dem Rücken hat er eine dunkelblaue Farbe, am Bauche iſt er weiß, und er unterſcheidet ſich übrigens durch die an den Seiten des Schwanzes in die Quere gehenden Angehänge, oder faſerigen Fortſätze. — Nach den Nachrichten, die das Alterthum über dieſen Fiſch aufbehalten hat, ſoll er des Nachts zwiſchen den Klippen ſchlafen, und alſo alsdann nicht gefangen werden können. Man ſchätzte ſonſt ſein Fleiſch zu Tiberius Claudius Zeiten ungemein, weil man es ſchmackhaft und leichtverdaulich fand. Auch die Leber, die, wie faſt bey allen Fiſchen, angenehm iſt, ward zu den Leckerbiſſen gerechnet, ſo

wie

wie seine Gedärme, die wohlriechend seyn sollen. Nach dem Bericht des Oribasius hielten auch die Griechen ihn für den leckersten von allen Steingrund-Fischen. Jetzt scheint dieser Fisch wenig bekannt, oder nicht sehr geachtet zu seyn.

Der Nahme Scarus, den dieser Fisch bey den älteren Schriftstellern führt, ist eine alte Griechische Benennung einiger Fische, welche die Eigenschaft haben, in ihrem Gefängnisse stark mit dem Schwanze zu schlagen, oder Sprünge zu machen, um sich eine Oeffnung zu verschaffen, welches bey dieser Art vielleicht besonders der Fall ist.

Labrus cretensis L., der in dem angeführten Systeme hier folgt, ist vom Herrn Bloch zu der Gattung Scarus gebracht, die er im Deutschen Papageifische nennt. S. Blochs ausländ. Fische. IV. S. 23. u. flg.

Labrus Anthias L. findet man in der Encyklopädie Th. 2. S. 257. im Art. Anthias-Fisch beschrieben. Bloch nennt diesen Anthias sacer, Röthling. l. c. VI B. S. 99.

2) Labrus *Hepatus*. leberfarbener Lippfisch.

Der untere Kiefer ist länger als der obere, und hat auf jeder Seite schwarze Querlinien.

L. maxilla inferiore longiore, lineis utrinque transversis nigris. Linn. Syst. Nat. l. c. p. 1283. n. 4. Arted. gen. 35. syn. 53.

Der Leberfisch. Stat. Müller a. a. O. S. 198. n. 4.

lebt im mittelländiſchen Meere und zeichnet ſich außer den angegebenen Merkmahlen noch dadurch aus, daß er an der Rückenfloſſe hinter den Stachelfinnen oben mit einem ſchwarzen Fleck gezeichnet, übrigens aber leberfarben iſt. Die Rückenfloſſe hat übrigens 21 Strahlen oder Finnen, von denen die 10 erſten Stacheln ſind, die Bruſtfloſſe 13, die Bauchfloſſe 6, die Afterfloſſe 9. Die Zahl der Strahlen in der Schwanzfloſſe iſt nicht bekannt.

3) Labrus *griſeus*, grauer Lippfiſch.

Der Schwanz iſt etwas gabelförmig, der Körper gräulich.

L. cauda ſubbifida, corpore ſubgriſeo. Linn. S. N. l. c. p. 1283. n. 5.

Der graue Lippfiſch, Stat. Müll. a. a. O. S. 199. n. 5.

lebt in den amerikaniſchen Gewäſſern. Der Rücken iſt umbergrau und am Bauche etwas blaſſer; der Schwanz nur wenig gabelförmig und die Kiemen ohne Floſſen. In der Rückenfloſſe ſind 23 Strahlen befindlich, die alle ſcharf und ſtachlig ſind. In jedem Kiefer ſind zwey große Zähne. Das Fleiſch iſt ſchmackhaft und der Fiſch wird etwa einen Schuh lang.

Catesby (Catesb. Car. II. p. 9. t. 9) hat dieſen Fiſch ohne Bruſtfloſſen abgebildet; er hat wahrſcheinlich aber eine andere Art vor ſich gehabt.

Labrus lunaris L., welchen ich hier übergehe, iſt im Bloch a. a. O. V. B. S. 127—128.

128. ſehr genau beſchrieben, und Tab. 281. abgebildet.

4) Labrus *Gallus*, violettgeſtreifter Lippfiſch.

Die Schwanzfloſſe in der Mitte abgeſtutzt, die Rücken- und Afterfloſſe linienförmig, unten violett, die Unterlippe auf beyden Seiten mit einer Falte.

L. pinna caudali medio truncata, dorſali anique linearibus baſi violaceis, labio inferiore utrinque uniplicato. Linn. S. N. l. c. p. 1284. n. 42.

Scarus Gallus. Forſkael. Faun. arab. p. 26. n. 11.

Dieſer Fiſch wird an den Küſten Arabiens gefunden und für einen der giftigſten gehalten. Er iſt dunkelgrün, und über den ganzen Körper mit violetten Linien bemahlt, und ſonſt ſehr ſchön von Farbe. In der Kiemenhaut hat er 5, in der Rückenfloſſe 22, wovon 8 ſtachelig ſind, in der Bruſtfloſſe 14, in der Bauchfloſſe 6, wovon 1 ſtachelig iſt, in der Afterfloſſe 14 — 15, wovon 3 ſtachelig ſind, und in der Schwanzfloſſe 15 Strahlen. Der Kürze wegen drückt man dieſes, welches ich hier für die folgenden Fälle anmerke, ſo aus: K. 5. R. $\frac{8}{22}$. Br. 14. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{14}$ S. 15. — Ausführlicher iſt dieſer Fiſch in der Forskaelſchen Fauna von Arabien, und darnach in dem linnéiſchen Syſteme beſchrieben.

5) Labrus *purpureus*, purpurfarbener Lippfiſch.

Die Schwanzfloſſe in der Mitte abgeſtutzt, die Rücken- und Afterfloſſe an der Baſis der Länge nach mit einem ausgeſchweiften purpurfarbenen Streifen bemahlt.

L. pinna caudali medio truncata, dorſali anique vitta ad baſin longitudinali purpurea repanda pictis. Linn. S. N. l. c. p. 1284. n. 43.

Scarus purpureus. Forskael. Fauna arab. p. 27. n. 12.

Ein wohlſchmeckender anderthalb Fuß langer Fiſch, der in großer Menge zwiſchen den Korallen im rothen Meere an der Arabiſchen Küſte gefunden wird. Sein Körper iſt lanzettförmig und abgeſtumpft, und mit breiten, rautenförmigen, geſtreiften, dunkelgrünen Schuppen bedeckt. An den Seiten bemerkt man 3 purpurfarbene Binden, und unten iſt er himmelblau. K. 5. R. $\frac{8}{22}$. Br. 15. B. $\frac{2}{6}$. A. $\frac{3}{14}$. S. 12. Mehr ſehe man im Linné.

In dem Linnéiſchen Syſteme folgen auf dieſen noch einige andere, die auch im rothen Meere zu Hauſe gehören und von Forskael beſchrieben ſind, nähmlich Labrus Pſittacus, niger und Chanus, und die gleichfalls mit ſchönen Farben pranken; da ich es aber nicht angemerkt finde, ob ſie eßbar ſind oder nicht, obgleich das erſtere zu vermuthen ſteht, ſo will ich ſie hier nicht weiter beſchreiben.

6) Labrus *Pavo*, pfaufarbiger Lippfiſch.

Grün, himmelblau, blutfarben und grau gemiſcht von Farbe, die Bruſtfloſſen abgerundet.

L.

L. viridi, cæruleo, ſanguineo-canoque varius. Linn. S. N. l. c. p. 1286. n. 8.

L. pulchre varius, pinnis pectoralibus rotundatis. Arted. gen. 34. ſyn. 55.

Labrus Pavo Haſſelquiſt it. 344. n. 77.

Der Meerpfau. Stat. Müller. a. a. O. S. 200. n. 8.

Da bey dieſem Fiſche die grüne, blaue, blutrothe, und weißgraue Farbe ungemein ſchön durch einander ſpielet, ſo hat man ihn mit den Pfauenfedern verglichen, daher wird er in Rom Papagallo, in England Peacockfiſh; in Portugal Budia; in Holland Paauw Viſch genannt. Von den Schriftſtellern wird er für den ſchönſten gehalten, der ſich unter demjenigen Geſchlechte, welches ſie der bunten Farben und Sprenkel halben Turdus oder Krammetsvogelfiſche nannten, befindet. — Das Vaterland dieſes Fiſches iſt das mittelländiſche Meer, beſonders die Küſte von Syrien. Seine Länge iſt etwa eine Spanne, und ſeine Breite zwey Zoll. R. 31. Br. 14. B. 6. A. $\frac{3}{14}$. S. 16.

7) Labrus *auritus*, langohriger Lippfiſch.

Die Kiemendeckel floſſenförmig.

L. operculis branchiarum pinniformibus. Linn. S. N. l. c. p. 1286. n. 9.

Das Langohr. Stat. Müll. a. a. O. S. 201. n. 9.

lebt in ſüßen Waſſern in Penſylvanien in Nordamerika. Weil die Kiemendeckel in eine

Tab. 282. und 283. abgebildet hat, nähmlich Labrus viridis und bifaſciatus Bloch.

** Lippfiſche mit abgeſtutzten Schwanzfloſſen. *)

10) Labrus *Hiatula*, gähnender Lippfiſch.

Ohne Afterfloſſe.

L. pinna anali nulla. Linn. Syſt. Nat. 1. c. p. 1287.

Der Gähnfiſch. Stat. Müller a. a. O. S. 202.

Der Aufenthalt dieſes Fiſches iſt in Carolina und er wird gegen 2 Fuß lang. Der Nahme Gähnfiſch hat daher ſeinen Urſprung, weil die Lippen ſich bey dieſer Art zurück ziehen, wodurch das Maul geöffnet iſt und ein gähnendes Anſehen bekommt. Das Maul iſt inwendig rauh, in den Kiefern ſtehen Hundszähne, im Gaumen aber runde Höckerzähne. Die Kiemendeckel ſind vorne ſchuppig und haben einen punctirten Rand. Der Körper iſt mit 6 — 7 ſchwarzen Banden umgeben. Die Seitenlinie geht gerade. Die Rückenfloſſe iſt faſt ſo lang als der Rücken, vorne mit Stachelfinnen, die gleich groß, und mit fadenförmigen kurzen Fortſätzen verſehen ſind, und hinten mit weichen Finnen beſetzt, übrigens iſt dieſe Floſſe nach hinten zu ſchwarz und abgerundet. K. 5. R. $\frac{17}{28}$. Br. 16. B. $\frac{1}{6}$. A. o. S 21.

11) La-

*) Hier folgen zuerſt einige, bey denen die Zahl der Strahlen in der Rückenfloſſe bekannt iſt, zuletzt ſolche, bey denen ſie noch nicht bekannt iſt. Bloch hat einige aus dieſer Abtheilung unter ſeine Rundſchwänze, ſo wie einige aus der vorhergehenden Abtheilung unter ſeine Mondſchwänze geſetzt.

11) Labrus *Julis*, gezackter Lippfiſch.

Zwey Stacheln in der Afterfloſſe, ein gezackter Strich an den Seiten.

L. aculeis duobus in pinna ani, vitta dentata ad latera. Bloch Naturgeſchichte der ausländiſchen Fiſche V. S. 141.

L. lateribus caeruleſcentibus: vitta longitudinali fulva, utrinque dentata Linn. S. N. l. c. p. 288.

Labrus palmaris varius, dentibus duobus majoribus maxillae ſuperioris. Artedi gen. p. 34. n. 7. Syn. p. 53. n. 1. Edit. Schneid. p. 80.

Der Meerjunker. Stat. Müll. a. a. O. S. 204. n. 15.

Der Regenbogenfiſch. Leske Anfangsgr. d. Naturg. S. 375.

Dieſer Fiſch, der ſich vorzüglich im mittelländiſchen Meere aufhält, wird von den ältern Schriftſtellern für den ſchönſten Fiſch erklärt, den das Meer hervor bringt. Jetzt, da in den beyden Indien ſo viele pranzende Naturkörper entdeckt ſind, iſt dieſes Urtheil zwar überhaupt genommen nicht mehr richtig; ſo viel bleibt indeſſen gewiß, daß unter den europäiſchen Fiſchen dieſem faſt keiner an Schönheit der Farben gleich kommt, woher auch die Nahmen Meerjunker, Meerjungfer, Regenbogenfiſch und noch einige andere, die auf ſeine zierliche Decke Beziehung haben, entſtanden ſind.

Das Hauptkenntzeichen dieſes Fiſches, das ihn von den andern dieſer Gattung unterſcheidet, ſind die beyden Stacheln in der Afterfloſſe, und

der

Die Rückenfloſſe faſerig, vorne mit 9 Stacheln, ein ſchwarzer Fleck über dem Schwanze.

L. pinna dorſali ramentacea, macula nigra ſupra caudam, ſpinis dorſalibus 9. Linn. Syſt. Nat. l. c. p. 1288. n. 17. Faun. ſuec. 330.

Sparus Bergſnyltra. Linn. It. Weſtro-Gothl. 179.

Der Schweinsrücken. Stat. Müll. a. a. O. S. 206.

Der nordiſche Karpfen. Bengt Bergius, über die Leckereyen. II. Th. S. 213.

Dieſen Fiſch findet man in den Meeren um Europa, und er unterſcheidet ſich vorzüglich durch die faſerigen Strahlen in der Rückenfloſſe, die wie Borſten hervorragen. R. $\frac{9}{17}$. Br. 13. B. $\frac{1}{6}$ A. $\frac{3}{10}$. S. 14.

Das Fleiſch iſt ſehr wohlſchmeckend, beſonders wenn es kalt gegeſſen wird. Es ſoll einen flüchtigen laugenhaften Geruch haben.

Das Kennzeichen der faſerigen oder borſtigen Rückenfloſſe hat zwar der Labrus ſtriatus L., geſtreifter Lippfiſch, auch, der in den amerikaniſchen Meeren gefunden wird; dieſer letztere hat aber noch gewiſſe weiß und braune Linien, die ihn auszeichnen.

13) Labrus *Tinca*. ſchleichartiger Lippfiſch.

Die Schnauze nach oben umgebogen, der Schwanz am Ende zirkelförmig.

L. roſtro ſurſum reflexo, cauda in extremo circulari. Linn. S. N. l. c. p. 1289. n. 21. Arted, gen. 33. ſyn. 56.

Die

Die Meerſchleye. Stat. Mält. a. a. O. S. 207. n. 21.

lebt in den felſigen Tiefen des Meers um England, wird an 5 Pfund ſchwer, und ernährt ſich beſonders von Muſcheln und Schalenthieren. Das Maul iſt in die Höhe gezogen; und die Lippen ſind dick und fleiſchig. Seine Farbe iſt bunt und an den Seiten befinden ſich viele abwechſelnde rothe, gelbe, blaue und braune Striche, welche der Länge nach vom Kopfe bis zum Schwanze hinunter laufen. Die Floſſen ſind mit rothen, gelben und blauen Flecken geſprenkelt; jedoch wechſelt die Farbe bey den verſchiedenen Exemplaren immer ab, und ſcheint ganz willkührlich zu ſpielen. So ſchön die Farbe dieſes Fiſches aber auch iſt, ſo iſt ſein Fleiſch doch ſehr unſchmackhaft. R. $\frac{15}{16}$. Br. 14. B. 6. A. $\frac{3}{13}$.

Der Nahme Meerſchleihe iſt von der Aehnlichkeit entlehnt, die dieſer Fiſch mit den Schleihen hat. In England, an deſſen Küſten er häufig gefunden wird, heißt er Warſſe oder Old Wife, das alte Weib; in Frankreich Vieille; in Holland Zee-Zeelt, d. i. Meerſchleihe.

14) Labrus *Cromis*, caroliniſcher Lippfiſch.

Die Rückenfloſſen nicht ganz zuſammen hangend, der zweyte Strahl der Afterfloſſe ſehr groß.

L. pinnis dorſalibus ſubunitis, analis radio ſecundo validiſſimo. Linn. S. N. l. c. p. 1292.

Cromis ſubargenteus oblongus, radiis anterioribus dorſalis ægre pungentibus. Brown. jam. 449.

Der caroliniſche Lippfiſch. Stat. Müll. a. a. O. S. 213. n. 35.

In Braſilien, wo dieſer Fiſch zu Hauſe iſt, heißt er Guatucupa (Marcgr. braſ. 177.). Die Engländer nennen ihn Drumfiſh. Er hat das beſondere Kennzeichen, daß die Rückenfloſſe nicht recht zuſammen hängt, und ſich in der Afterfloſſe eine ſehr große dicke Finne befindet, welche die zweyte in der Ordnung iſt; denn die erſte iſt zwar auch ſteif und ſtachelig, aber ſehr kurz. Uebrigens ſieht dieſer Fiſch einem Flußbärſchinge ſehr ähnlich, und hat braune Bänder auf einem ſilberfarbenen Grunde. Die Kiemendeckel ſind nicht gezähnelt, ſondern haben nur einen einzigen Stachel. R. $\frac{1}{22}$. Br. 18. B. 6. A. $\frac{3}{7}$. S. 19.

Man unterſcheidet übrigens zwey Spielarten, eine rothe und eine ſchwarze. Die erſtere ſoll von vortrefflichem Geſchmacke ſeyn; und den Kopf derſelben erklärt Brickell für das leckerſte Gericht, was er je gegeſſen habe. Dieß beſtätigt auch lawſon. Die ſchwarze Abart iſt größer als die rothe, und hat den Geſchmack eines fetten Spanferkels. Bengt Bergius über die Leckereyen II. S. 213.

15) Labrus *carneus*, rother Lippfiſch.

Drey ſchwarze Flecke hinterwärts am Rücken.

L. maculis tribus nigris in parte poſteriore dorſi. Bloch a. a. O. VI B. S. 3. Tab. 289.

L. ruber maculis duabus nigris in baſi poſtica pinnæ, et tertia in extremo dorſi.

O.

O. F. Müller Prodron. Zool. Dan. p. 46. n. 385.

Dieſer Fiſch gehört in Norwegen zu Hauſe, wo man ihn in Chriſtianſund bey Haaven antrifft. Er lebt von Muſcheln, Schnecken und andern Schaalthieren, und ſoll, dem Herrn Müller zu Folge, ein wohlſchmeckendes Fleiſch haben. Der Kopf iſt ſchmahl und bis an die Augen ſchuppenlos. Die Mundöffnung iſt klein; die Kinnladen gleich lang. Der Rumpf iſt ſchmahl, und ſeine Schuppen ſind klein. Der Bauch rund, der Rücken ſcharf. Der After der Schwanzfloſſe näher, als dem Kopfe. Die Floſſen ſind kurz und abgerundet. K. 5. Br. 15. B. $\frac{1}{5}$. A. $\frac{3}{14}$. S. 16. R. $\frac{17}{10}$. Die Farbe iſt ſchön roth, und wird an den Seiten heller. — In Norwegen heißt dieſer Fiſch Suder Naal; die Franzoſen nennen ihn Le Paon rouge. Bloch hat ihn unter ſeine Rundſchwänze mit ſchuppigem Kopfe geſetzt.

16) Labrus *Vetula*, brauneingefaßter Lippfiſch.

Die Bauch-, After- und Schwanzfloſſe eingefaßt.

L. pinna ventrali anali caudalique marginata. Bloch ausländ. Fiſche. B. VI. S. 14. Tab. 293.

Das Seeweib. Ebendaſ.

Der Aufenthaltsort dieſes Fiſches iſt Norwegen und die Küſten des nordweſtlichen Frankreichs. Er erreicht die Größe von 10 bis 12 Zoll, iſt fleiſchig und von gutem Geſchmack, be-

sonders wenn er sich auf einem reinen Grunde aufgehalten hat. In Nieder-Bretagne schätzt man ihn sehr, und er wird daselbst eingesalzen und so aufbewahrt. Er lebt vom Raube, und wird daher leicht mit der Angel gefangen.

Das vorzüglichste Kennzeichen, woran man diese Art unterscheidet, ist der braune Streifen, den man am Rande der Bauch-, After- und Schwanzflosse bemerkt, da die Flossen übrigens bläulich sind. K. 6. Br. 14. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{14}$. S. 16. R. $\frac{16}{19}$.

Die hier angegebenen weichen Strahlen sind sämmtlich vierzweigig. Der Kopf ist röthlich, der Rumpf gelb und mit bleifarbenen Flecken versehen, von welcher Farbe auch der Rücken ist.

In Frankreich heißt dieser Fisch Vieille, Vielle, Carpe de mer, Domoiselle, daselbst in Grandville besonders Vrac, Vracq, in Trégnier und in Lannion Crahatte.

17) Labrus *maculatus*, gefleckter Lippfisch.

Die Flossen gefleckt, zwanzig Stacheln am Rücken.

L. pinnis maculatis, spinis dorsalibus viginti. Bloch, ausländ. Fische, Th. VI. S. 17. Tab. 294.

Labrus Bergylta. Ascan. Icon. Fasc. I. p. 4. Tab. 1.

Dieß ist ein Bewohner der Nordsee, und er hält sich an den flachen Stellen, die nicht über 1—2 Klafter tief sind, unweit des Ufers, wie auch in der Christiansbucht bey Haaven auf.

Er

Er ernährt sich von Schnecken, Muscheln und Krebsen, die er an den Ufern im Ueberflusse findet. Er wird in der Nordsee in der Größe von 15 Zoll angetroffen. Die großen sind fleischig, fett und wohlschmeckend, wenn sie anders auf einem guten Grunde gestanden haben.

Außer den oben angegebenen Merkmahlen hat dieser Fisch einen abgestumpften Kopf, der bis auf die Kiemendeckel schuppenlos ist. Die Lippen sind stark, die Kinnladen von gleicher Länge. Von den Nasenlöchern sind auf jeder Seite zwey, unweit der Augen. Der Rumpf ist ziemlich breit und verhältnißmäßig dick. Der Rücken ist dunkelgelb, an den Seiten werden die Schuppen heller. Die sämmtlichen Flossen sind gelb, ins Violette spielend, und mit schönen braunen Flecken geziert. Die Farben sind bey dem Männchen lebhafter als bey dem Weibchen. K. 5 Br. 14. B. $\frac{1}{2}$. A. $\frac{3}{12}$. S. 17. R. $\frac{20}{30}$.

In Frankreich heißt dieser Fisch Bergylte und Labre tacheté; in Dännemark Soë-Carpe; in Norwegen Berg-Galt, Berg-Gylte, Soë Aborre.

Diese beyden letzt genannten Arten gehören auch zu den Rundschwänzen mit schuppigem Kopfe des Herrn Bloch.

Uebrigens merke ich es zum Schlusse dieses Artikels noch an, daß die große Zahl der lippfische, die ich hier unberührt gelassen habe, zum Theil klein und unbedeutend sind, zum Theil auch zu den wenig bekannten gehören, von deren Nuzzen nichts angemerkt war, wenn es von manchen auch nicht an einer genauen Beschreibung und Abbildung in den im vorstehenden aufgeführten

Werken fehlt. In den süßen Wassern Deutschlands ist nicht eine Art der Lippfische zu Hause; auch in dem an Deutschland gränzenden Theile der Ostsee bemerkt man sie meines Wissens nicht. Den Aufenthaltsort derjenigen, die ich ausheben zu müssen glaubte, habe ich angezeigt.

Da die Lippfische endlich mit den Meerbrassemen (die Gattung Sparus L.), den Umberfischen, (Sciæna L.), und den Bärschen (Perca L.) nach Linné's eigenem Geständnisse viele Aehnlichkeit haben, so daß man sie in einigen Fällen nur mit Mühe unterscheiden kann, und überdem die von Linné als Gattungs-Charaktere aufgestellten Merkmahle nicht ausschließend den von ihm in diese Gattungen gebrachten Arten zukommen: so sahe Bloch sich genöthiget, aus den 4 genannten Gattungen und der großen Menge neuer Arten, dreyzehn Gattungen zu machen, um diese Fische nach den gegenwärtigen Bedürfnissen desto besser unterscheiden zu können. Diejenigen, die Freunde der Ichthyologie sind, und hierüber eine weitere Belehrung wünschen, werden diese in dem oft genannten Blochschen Werke finden, wohin ich sie verweisen muß.

Lippfisch, (brasilianischer) Labrus brasilienſis Bloch. S. oben, S. 442.
— (brauneingefaßter) L. Vetula Bl., s. oben, S. 451.
— (carolinischer) L. Cromis L., s. oben, S. 449.
— (faserflossiger) L. ſuillus L., s. oben S. 447.
— (gähnender) L. Hiatula L., s. oben, S. 444.

Lippfiſch, (gefleckter) L. maculatus Bl., ſ. oben, S. 442.
— (geſtreifter) L. ſtriatus L., ſ. oben, S. 448.
— (gezackter) L. Julis L., ſ. oben, S. 445.
— (grauer) L. griſeus L., ſ. oben S. 438.
— (langohriger) L. auritus L., ſ. oben, S. 441.
— (leberfarbener) L. Hepatus L., ſ. oben, S. 437.
— (pfaufarbiger) L. Pavo L., ſ. oben S. 440.
— (purpurfarbener) L. purpureus L., ſ. oben, S. 439.
— (rother) L. carneus Bl., ſ. oben, S. 450.
— (ſchleihartiger) L. Tinca L., ſ. oben, S. 448.
— (ſpringender) L. Scarus L., ſ. oben, S. 436.
— (violettgeſtreifter) L. Gallus L., ſ. oben, S. 439.
— (zeylaniſcher) L. zeylanicus L., ſ. oben, S. 442.

Lippie, lat. Lippia, iſt eine Pflanzengattung, die einem Botaniſten, Aug. Lippi, zu Ehren dieſen Nahmen führt. Sie gehört in die zweyte Ordnung der 14ten Claſſe des Linnéiſchen Pflanzen-Syſtems, Didynamia angioſpermia, und hat einen 4zähnigen Kelch. Die Blumenkrone iſt etwas trichterförmig und 4theilig. Aus dem Eyerſtock wird nachgehends eine zuſammen gepreßte Kapſel mit einem einzigen Fache, und

zwey Klappen, die wie die Schuppen des Kelchs aussehen, und zwey mit einander vereinigte Samen in sich schließen.

Von den fünf bis jetzt bekannten Arten dieser Gattung, die alle in entfernten Welttheilen zu Hause gehören, will ich nur der Lippia *americana*, oder amerikanischen Lippie erwähnen, die sich von den übrigen durch pyramidenförmige Blumenköpfe unterscheidet, und in Vera Crux, ihrem Vaterlande, 15 — 16 Fuß hoch wird. Man hat diese in verschiedenen europäischen Gärten gezogen, und sie durch eine Behandlung wie bey andern Pflanzen aus warmen Gegenden gut fortgebracht. Ihre Zweige stehen paarweise gegen einander über, wie auch die Blätter, die lanzett-eyförmig, vorne gesägt, übrigens gestielt und scharf sind. Die Blumen sind bey dieser wie bey 3 der übrigen Arten in Köpfchen befindlich, die bey der gegenwärtigen auf kurzen Stielen in den Achseln sitzen und pyramidenförmig, bey den andern aber halbkugel- oder eyförmig sind.

Linn. Syst. Plant. ed. Reich. Tom. III. p. 187.

Miller's Gärtner-Lexicon. II. Band. im Artikel Lippia.

Lippitz-Honig, s. unter Honig, Th. 25. S. 8. 13. Lippitz bedeutet im litthauischen auch Meth. S. diesen.

Lippschale, s. unter Klippkleber, Th. 40. S. 617.

Lippstadt oder **Lippe**, eine Stadt in Westphalen, welche der König von Preußen mit dem Fürsten von Lippe-Detmold gemeinschaftlich besitzt;

sitzt; wobey aber das Festungs- und Besatzungsrecht und das Postwesen dem Könige allein gehört. Diese regelmäßig gebauete Stadt liegt drey Meilen von Paderborn in einer angenehmen doch morastigen Gegend an der Lippe, und hatte im Jahr 1787. 440 Häuser und 2660 Einwohner. Sie hat ansehnlichen Ackerbau, (nähmlich über 5800 Morgen Ackerland,) Viehzucht und Gewerbe, worunter 12 lohgärbereyen, 72 Branntweinbrennereyen, 29 Bierbrauereyen sind, und 8 Jahrmärkte, ferner 1 Waisenhaus, 1 Hospital, 2 Armenhäuser, viele milde Stiftungen, 6 Kirchen, 1 Kloster, 1 Gymnasium. Bey Besetzung aller Aemter kommt dem Könige so wie dem Fürsten die Bestätigung zu. Der Magistrat besteht aus 24 Personen und wählt seine Mitglieder selbst, doch mit Bestätigung beyder Oberherren. Wenn das hiesige Gesamtgericht in erster Instanz erkannt hat, so besorgt die Regierung zu Kleve, gemeinschaftlich mit der Lippe-Detmoldschen, die Instruction der zweyten Instanz, worin die Acten in den meisten Fällen nach auswärtigem Urthel versendet werden. Das hiesige adlich-jungfräuliche Gesammtstift hat 1 Probst, 1 Aebtissinn, 1 Seniorinn und 9 Kapitularinnen; sie sind theils reformirter theils lutherischer Religion, und müssen 8 Ahnen nachweisen. Das Stift hat überhaupt 12 Präbenden, wovon die Aebtissinn 2 besitzt. Der Probst wird abwechselnd von dem Könige und dem Fürsten bestellt, die Aebtissinn aber durch Mehrheit der Stimmen von dem Kapitel gewählt. — In alten Zeiten gehörte die Stadt den Grafen von der Mark zur Hälfte, und dieser Antheil ist denn auch aus der Jülichschen Erbschaft dem Könige von Preußen zugefallen.

Weddigen neues westphälisch. Magazin. I. Bd. III. H. S. 313. — eine ausführliche Beschreibung der Stadt. Eben so auch in

Leonhardi's Erdbeschreibung der Preuß. Monarchie. IV. B. II. Abth. S. 848. u. flg.

Journal von und für Deutschl. 1785. VIII. St. S. 207.

Bernoulli Reisen. II. Th. S. 159. VII. Th. S. 129.

Lipps, ist eine spöttliche Benennung einer mit dikken oder hangenden Lippen begabten Person, besonders im Niedersächsischen. Engl. Lips, Franz. Lippa.

Lipsia, s. **Leipzig**, Th. 77. S. 3.

Lippspring, ein Schloß und Städtchen im Bisthum Paderborn in Westphalen, wo die Lippe ihren Ursprung nimmt. Es gehört unter des Domcapitels Gerichtsbarkeit.

Lipstadt, s. **Lippstadt**, oben, S. 456.

Liptauer Gespannschaft, s. **Lyptauer Gesp.**

Liquamen, ist so viel als unser von den Franzosen nebst der Sache bekommenes Wort **Liqueur**, wovon weiter unten. Beym Palladius, einem bekannten Schriftsteller vom Landbaue, heißt aber dieses lateinische Wort auch so viel als Birnmost, und im Capitulare de Villis cap. 45. wird auch Aepfelmost (Pomatium) darunter mit begriffen. Liquamen Olei heißt das feinste vom Oehl. Liquaminatus porcellus ein mit gewürzhafter Brühe übergossenes und gleichsam eingemachtes Ferkelchen, daher liquaminosus von dergleichen Fleische überhaupt verstanden wird.

Liquamen Martis, oder **Eisenöhl**, ist ein üblicher aber nicht ganz richtiger Nahme für den an

der

der Luft zerfloſſenen Rückſtand, der nach dem Sublimiren des Salmiaks mit ein wenig Eiſenkalk übrig bleibt.

Liquamen Myrrhae, ſ. Myrrhenöhl.

Liquarium, iſt ein Syrupp aus bloßem Zucker.

Liquatio, und Liquefactio bedeutet das Schmelzen, Zerfließen, Flüſſigmachen.

Liquejo-Inſeln unter dieſem Nahmen begreift man eine oder gar einige Inſel Gruppen, die zwiſchen Japan und der Inſel Formoſa liegen, und von den Japanern Kjuku genannt werden. Im allgemeinen zählt man 6 große und viele kleine, die ſich mit ihren Zubehörungen bis zum Wendekreiſe des Krebſes erſtrecken. Sie ſind ſo fruchtbar, daß ſie jährlich zweymahl Reiß tragen. Die Einwohner ſcheinen von verſchiedener Herkunft zu ſeyn, indem unter andern ein Theil von ihnen verſtümmelt Sineſiſch ſpricht, und alſo wohl aus Sineſiſchen Flüchtlingen erwachſen iſt. Die meiſten ſind Ackerleute, die übrigen Fiſcher; es ſind aber auch gute Kaufleute und Seefahrer unter ihnen, die theils nach Sina, theils nach Japan mit eigenen und Sineſiſchen Waaren handeln. Sie ſind luſtige vergnügte und geſprächige Leute, die ſelbſt zum Pflügen ihr Saitenſpiel mitnehmen. Sie ſind nur mittelbare Unterthanen des Japaniſchen Kaiſers, aber unmittelbare des Erbkönigs, oder Fürſten von Saſſuma auf der Südweſtküſte der Japaniſchen Inſel Kjusju, deſſen Vorfahren ſie ſchon vor vielen Jahrhunderten unterjocht haben. Man beherrſcht ſie aber ſehr gelinde, und ſie geben nur ein Fünftheil von ihren Ackerfrüchten. Außer dem Erbfürſten von Saſſuma, ihrem ausländiſchen

Ober-

Oberherrn, haben sie auch einen Dairo, oder inländischen geistlichen Erbkönig.

Dieses letztere gilt indessen nur von den eigentlichen Liquejo- oder Likeo-Inseln, die näher nach Niphon hinan liegen, und wo man die Inseln Liquejo, nach Kämpfer Jajama, (auf welcher die Residenz des likejischen Dairo ist, der ihrem Vorgeben nach aus einheimischem Göttergeschlechte entsprossen ist,) ferner Osima oder Tanaosima, und Usu-Sima oder Tatao als die größten bemerken kann.

Die andere Insel-Gruppe, die etwas weiter nach Südwesten liegt, und auch Lekejo-, und Lieu-Kieu-Inseln, auch Liquios-Inseln*) genannt werden, scheint mit Japan in gar keiner Verbindung zu stehen, und sie hat ihren eignen König, der auf der größten derselben residirt. Die Zahl der Inseln wird auf 36 angegeben, wovon die größeste Lieu-Kieu, die zuweilen auch Liou-Kiou genannt wird, eine Länge von 33, eine Breite von 9 oder 9¼ geographischen Meilen hat, und gegen 250□Meilen enthält.

Der Königshof ist in der westlichen Gegend der Insel belegen, und der Bezirk, den er einnimmt, heißt Sche-uli. Daselbst liegt auch die Königliche Stadt King-Tsching. Der Kö-

*) Diese Verschiedenheit in den Benennungen rührt vorzüglich davon her, daß die Nachrichten, die wir von diesen Inseln haben, von verschiedenen Nationen nieder geschrieben sind, wobey die Schwierigkeit, fremde Nahmen auszusprechen, und die verschiedene Schreibart nothwendig allerley Abweichungen veranlassen muß, wie es auch bey unzählich vielen anderen Nahmen der Fall ist.

Königliche Pallast in ihrer Nähe liegt auf einem Berge, und hat vier li, oder etwas mehr als ein Drittheil einer deutschen Meile im Umkreise. Er hat vier große Thore nach den vier Hauptgegenden, und das gegen Westen ist das vornehmste.

Beynahe eine deutsche Meile, westwärts von diesem Haupteingange liegt ein guter Seehafen, Nahmens Napakiang, und der ganze Zwischenraum vom Pallast bis an den Hafen ist beynahe eine zusammenhangende Stadt. Der Pallast hat eine herrliche Aussicht auf den Hafen, die Stadt Kingsching und viele andere Städte, Flecken, Dörfer, Bonzenklöster, Gärten und Lusthäuser. Er liegt in 146 Grad 26—27 Minuten der Länge, und 36 Grad 2 Minuten nördlicher Breite.

Die große Insel Lieu-Kieu besteht aus vielen kleinen Hügeln, und wird von vielen Kanälen durchschnitten, über welche eine Menge Brücken geschlagen sind. Die Lebensmittel, Kaufmannsgüter und so ferner, werden auf Kähnen oder zu Lande durch Menschen und Pferde von einem Orte zum andern fortgeschaft. Esel und Maulthiere sind daselbst sehr selten.

Wegen der großen Feuchtigkeit sieht man sich gezwungen, die Häuser so zu bauen, daß zwischen der Erde und dem ersten Stock ein Raum von 4 — 6 Fuß offen bleibt, damit die frische Luft unter das Gebäude durchstreichen kann. Das Dach muß wegen der heftigen Windstöße und Stürme sehr fest und dauerhaft seyn; da aber der Thon, aus welchem man Dachziegel streicht, dort sehr selten ist, und die Dachziegel

Von den übrigen Inseln, deren nähere Anzeige hier übergangen wird, weil sie viel kleiner als Lieu-Kieu, und etwa von eben der Beschaffenheit sind, liefert die Schwefelinsel das Product, welches ihr diesen Nahmen gibt, und wird nur von 30—40 Familien bewohnt. Sie ist reich an Vögeln und Fischen, hat aber weder Bäume, noch Reiß, noch Küchengewächse. Ihre Einwohner, die den Schwefel graben, und die zur Aufsicht bestellten Mandarinen erhalten Reiß, Holz und andere Vorräthe von der großen Insel.

In Betreff der Eigenthümlichkeiten in der Religion, den Sitten und Gebräuchen der Einwohner verdient noch folgendes angemerkt zu werden. Vor mehr als 900 Jahren giengen einige Bonzen von der Secte Fo aus Sina nach Lieu-Kieu hinüber, und führten daselbst ihren Götzendienst und ihre klassischen Bücher ein. Seit jener Zeit ist die Fo-Religion daselbst die herrschende, so wohl am Hofe und unter den Großen, wie unter dem Volke. Auch gibt es bey ihnen Frauenzimmer, die dem Dienste der Geister geweihet sind, und bey den Geistern viel gelten sollen. Sie besuchen die Kranken, geben ihnen Arzneyen, und halten Gebete. — Die Familien in Lieu-Kieu haben Zunahmen wie in Sina. Mannspersonen und Frauenzimmer, die einerley Zunahmen führen, können einander nicht heyrathen. Der König kann sich nur in drey Familien vermählen, welche jederzeit ansehnliche Aemter verwalten. Die Mehrheit der Weiber ist auf diesen Inseln erlaubt. Die Weiber und Mädchen leben sehr eingezogen, schminken sich nicht, und tragen keine Ohrgehänge; hingegen stecken sie lange goldene oder silberne Nadeln in

ihre

ihre Haarflechten, welche ſie auf dem Scheitel in eine Kugelform aufwickeln. Der Ehebruch ſoll hier ſelten ſeyn; auch gibt es ſehr wenige Diebe, Mörder und Bettler. — Die Verehrung der Todten geht hier ſo weit wie in Sina, und man trauert mit eben der peinlichen Genauigkeit; doch ſind die Begräbniſſe und Grabmähler nicht ſo koſtbar als in Sina. Den Todten werden keine Speiſen, wohl aber Gerüche und Kerzen vorgeſetzt.

Man zählt hier wie in Sina 9 Claſſen von Mandarinen, die ſich durch die Farbe ihrer Mützen, ihren Gürtel, und ihr Küſſen unterſcheiden. Die meiſten Mandarinate erben in den Familien fort, doch gibt es auch eine ziemliche Anzahl für diejenigen, die ſich durch Verdienſte auszeichnen. Man erhebt und caſſirt ſie, je nachdem ſie es verdienen. Die Fürſten und Großen beſitzen Städte und Dörfer auf der großen und auch auf den andern Inſeln, dürfen ſich aber nicht daſelbſt aufhalten, ſondern müſſen beſtändig am Hofe bleiben. Der König ſchickt Mandarine aus, um die Abgaben von den ländereyen zu erheben. Sie empfangen von dem Bauer und Pächter, was dem Landeigenthümer zukommt, und ſtellen es ihm richtig wieder zu. Die Ackersleute, Gärtner, Fiſcher ꝛc. ꝛc. behalten die Hälfte des Ertrags für ſich; und da die Herren außerdem noch gewiſſe Unkoſten tragen müſſen, ſo behalten ſie nicht vielmehr als den dritten Theil des Ertrags ihrer Güter. Die Domänen des Königs ſind ſehr beträchtlich, und zu ſeinen Einkünften werden die Abgaben, die Salzwerke, der Schwefel, das Kupfer, das Zinn ꝛc. ꝛc. gerechnet. Aus dieſen Einkünften beſoldet er die Gro-

ſen und die Mandarinen, deren jedesmahliger Gehalt nach Reißſäcken berechnet wird, was der König ihnen an Getreide, Reiß, Seide, Leinwand ꝛc. ꝛc. gibt. Prozeſſe wegen Gütern und Waaren fallen ſelten vor, und Zollabgaben finden faſt gar nicht ſtatt.

Auf den Marktplätzen läßt ſich keine Mannsperſon ſehen, ſondern Weiber und Mädchen kaufen und verkaufen daſelbſt zu geſetzten Stunden des Tages. Sie tragen mit bewundernswürdiger Geſchicklichkeit ihre Gepäcke auf dem Kopfe, und tauſchen oder verkaufen um Japaniſche oder Sineſiſche Kupfermünze allerley Waaren, als Strümpfe, Schuhe, Oehl, Wein, Eyer, Muſcheln, Fiſche, Hühner, Salz, Zucker, Pfeffer, Gemüſe ꝛc. ꝛc. Der Handel mit Holz, mit Stoffen, Getreide, Gewürzen, Metallen, Hausgeräthen und Vieh wird auf Meſſen und Jahrmärkten, in Kramläden und Vorrathshäuſern getrieben.

Alle **Lieu-Kieu-Inſeln** haben Manufacturen von Seidenzeugen, Leinewand, Papier, Waffen und Kupfergeräthe. Es gibt daſelbſt geſchickte Handwerker, die in Gold, Silber, Kupfer, Eiſen, Zinn und andern Metallen zu arbeiten wiſſen; auch beſchäftigt der Handel eine große Menge Barken und andere Fahrzeuge, welche nicht nur von einer Inſel zur andern, ſondern auch nach Sina, und zuweilen nach Tonking, Kochinſina und anderen entlegenen Ländern, nach Korea, nach Nangaſaki, Satſuma und Formoſa gehen.

Die Königliche Stadt enthält Tribunäle für die Einkünfte und Angelegenheiten der groſſen

ßen Inſel, und der von ihr abhängigen 36 Inſeln, welche letztern ihre Geſchäftsträger am Hofe halten. Für Civil- und Kriminalſachen gibt es ferner andere Tribunäle, ſo wie für die Familien-Angelegenheiten der Fürſten und Großen des Reichs ꝛc. ꝛc.

Man ſpricht im Königreiche drey Sprachen, welche von dem Sineſiſchen und Japaniſchen verſchieden ſind. In der Bauart, in der Form der Hausgeräthe und vielen andern Dingen folgt man den Japaniſchen Sitten; doch ahmen viele auch den Sineſiſchen nach, ſo daß man hier alſo von beyden Nationen das auswählt, was einem am beſten gefällt.

Eine ausführlichere Beſchreibung dieſer Inſeln findet man in

D. A. C. Borheck's Erdbeſchreibung von Aſien. IIter Th. Düſſeldorf 1793. 8. S. 791—819. — Die daſelbſt befindlichen Nachrichten ſind auch im 10ten Theile der Sprengelſchen Völker- und Länderkunde vorhanden, und rühren eigentlich von dem Pekingſchen Miſſionär, P. Gaubil, her, der ſie aus dem Berichte eines gelehrten Sineſers Supao-Kuang genommen hat, der 1719 von dem Sineſiſchen Kaiſer als Geſandter an den König von Lieu-Kieu geſandt wurde.

Fabri geographiſches Leſebuch. IV. S. 112.

Liqueo-Inſeln, ſ. den vorſtehenden Artikel.

Liqueur, ein aus dem Franzöſiſchen hergenommenes Wort, worunter wir mancherley geiſtige und ſtarke Getränke überhaupt verſtehen.

In den alten mediciniſchen Büchern, ungefähr zu der Zeit, wo Raimund Lulle, Arnold von Villeneuve und andere das Product der Weindeſtillation bekannt machten, und ihm auch ſeinen noch heutiges Tages eigenen Nahmen, Aquavit, gaben, findet man eine Art herzſtärkenden Getränkes, welches ſie Aqua divina

oder mirabilis nannten, welches der erste trinkbare Liqueur zu seyn scheint, der aus Branntwein bereitet worden ist. Da aber dieses Getränk unter die Arzneyen verwiesen ward, so blieb es lange Zeit ungeachtet. Nicht eher, als bis der bloße Branntwein ohne Vermischung das gewöhnliche Getränk des gemeinen Volks geworden war, dachten einige Künstler, welche die Einfachheit dieses Getränks in Erwägung zogen, darauf, auf der einen Seite die allzugroße Heftigkeit desselben für zärtliche Personen zu verbessern, auf der andern aber durch Zusetzung von Gewürzen verschiedener Art, diesen Branntwein in ein Getränk zu verwandeln, welches vornehme Leute, ohne sich zu schämen, mit Vergnügen trinken könnten. —

Bey dem gegenwärtigen Zustande dieser Kunst kommt nun zwar wenig darauf an, ob diese Aqua divina der alten Aerzte den ersten Liqueuren der Liquoristen zum Muster gedient habe oder nicht; so viel ist aber dennoch wahr, daß diese Aqua divina in ihrer ersten Einfachheit den Vergleichspunct ausmacht, worauf alle andere Arten Liqueure, so zusammen gesetzt auch ihre Bereitung seyn mag, sich mehr oder weniger zurückführen lassen, da alle Liqueure Weingeist oder Branntwein, Wasser und Zucker zur Grundlage haben.

Der erste Liqueur, der nach der Zeit von den Liquoristen öffentlich verkauft wurde, scheint das **Aniswasser** gewesen zu seyn, das seiner blähungstreibenden Kraft und seines Geschmacks und Geruchs wegen alles bey sich führt, was die üblen Eigenschaften eines Branntweins zu verhüllen im Stande ist.

Ueber-

Ueberhaupt aber ist es noch kaum ein Jahrhundert, daß die Kunst des Liquoristen der Gegenstand der besondern Beschäfftigung eines Theils der Bürger geworden ist, welche im Wettstreit mit einander, Vorschriften erdachten und vervielfältigten. Und dieses war dazu vorzüglich nur in Frankreich der Fall. In Deutschland hat man noch später darauf gedacht, sich mit dieser Kunst zu befassen, und so groß auch die Consumtion der Liqueure in Deutschland ist, so werden doch bis jetzt noch die mehrsten vom Auslande herein gebracht, und wenn man sie auch in Deutschland verfertigt, so sind sie doch großentheils nicht von der Güte, daß Kenner damit zufrieden seyn könnten.

Um also diesen wichtigen Passiv-Handel, welchen Deutschland leidet, nach und nach etwas verdrängt zu sehen, und den deutschen Aquavit-Sudlern Gelegenheit zu geben, sich in dieser Kunst zu vervollkommnen, und mit den elenden Producten ihrer Unwissenheit nicht mehr das Leben und die Gesundheit ihrer Kunden in Gefahr zu bringen, müßte jeder Patriot es wünschen, daß richtigere Grundsätze und erprobte Verfahrungsarten bey der Bereitung der Liqueure, die nun einmahl zu den Bedürfnissen so vieler Menschen gehören, in größeren Umlauf gebracht würden. Es fehlt zwar nicht an einer Menge von Recepten zu allerley Liqueuren; diese nützen aber wenig, wenn sie nicht in solche Hände gerathen, die davon den gehörigen Gebrauch zu machen verstehen, da es oft nur Kleinigkeiten sind, die einem aus eben den Ingredienzen, aber von verschiedenen Arbeitern bereiteten Getränke, eine ganz andere Beschaffenheit im Geschmacke, Geruche und sonst zu geben vermögen.

Im Artikel Aquavit Th. 2. S. 361. hat der verſtorbene Krünitz dieſe Materie nur vorläufig berührt und darauf noch Branntwein und Liqueur verwieſen. Im Art. Branntwein, ſ. Brand Wein, Th. 6. S. 420. und flg. handelt er, wie natürlich, nur von den gewöhnlichen Branntweinbrennereyen. Es iſt hier alſo der Ort, dieſe Materie abzuhandeln, und zwar werde ich zuvörderſt von den bey der Verfertigung der Liqueure im allgemeinen zu beobachtenden Grundſätzen und Verfahrungsarten das nöthige beybringen, und dann die Recepte zu verſchiedenen Liqueuren herſetzen, um dieſe Materie nicht zu zerſtreuen.

Von dem für den Liqueuriſten nöthigen Werkzeugen, und der Wahl der drey Hauptingredienzen der Liqueure. *)

Der Liqueuriſt hat bey ſeinen beſondern Arbeiten Abziehgefäße, Filtrirgefäße und Gefäße nöthig, dergleichen Flaſchen, Krüge u. ſ. w. ſind, um ſeine Vermiſchungen zu machen, zu filtriren und aufzubewahren. Die zur Bereitung aller Liqueure nöthigen Dinge ſind Branntwein oder Weingeiſt, Waſſer und Zucker, denn es gibt keinen Liqueur, zu welcher Art er auch ſey, welcher nicht alle dieſe drey Ingredienzien entweder oder verſteckt enthalten.

Die

*) Da man über dieſe Kunſt überhaupt genommen wenige Anleitungen hat, ſo habe ich hier vorzüglich den beſten Weg, welchen die itzt darüber vorhandene [illegible] Dieſes iſt: Der Liqueur-Fabrikant, [illegible] gründlichen der Herren Demachy und Parmentier, mit einigen Anmerkungen des Herrn D. Hermbſtädt, überſetzt und mit Zuſätzen vermehrt von J. Samuel [illegible] Zweyte Auflage, mit Kupfern. Berlin, [illegible] 1791. 8. S. 1. S. 1791. u. a.

Die alten Abziehgeräthe der Destillirer waren Arten von Kolben, mit sehr enger Oeffnung, einem Aufsatze von einer einen oder zwey Fuß hohen Röhre, und mit einem abgerundeten Hute bedeckt, welcher einen sehr langen und ziemlich engen Schnabel hatte, mit einem Abkühler darauf. Ehedem waren die Helme von so übler Einrichtung, daß sie nicht völlig vom Wasser des Abkühlers bedeckt wurden, und andere hatten einen so engen und schweren Hals und Hut, daß die Blase durch die leichteste Berührung wankte und umfiel.

Die neuen Alambike, oder Destillirgefäße, (s. Th. 9. S. 128.) deren Mündung so weit, wie der Boden ist, und deren Hut folglich gleichen Durchmesser hat, sind dagegen ungleich bequemer, und eine vortheilhafte Einrichtung derselben ist besonders die, daß man ein Gittergeflechte oder einen Gitterrost ein paar Zoll über dem Boden der Blase, auf einigen Füßen ruhend, anbringt, damit die zu destillirenden Ingredienzen nicht unmittelbar von der Hitze des Ofens getroffen werden, und dadurch brenzlig werden können.

Die gläsernen Retorten und Kolben mit Helmen von gleicher Materie, die man vordem zuweilen hatte, sind ihrer Zerbrechlichkeit wegen wieder verbrannt worden; auch hat man bemerkt, daß die darin destillirten Flüssigkeiten eine Brenzligkeit annehmen.

Von den Oefen, die jeder Liquorist nöthig hat, ist nichts besonderes zu bemerken; der eine dient zur Aufnahme des Alambiks, und der andere ist ein Küchenofen, das Wasser darauf zu sieden und die Syruppe zu kochen, und sie haben nichts, was nicht allgemein bekannt wäre.

Eben dieſes gilt von den Abdampfſchalen und Keſſeln; dieſe mögen nun von Kupfer oder Silber, tief oder platt ſeyn, ſo werden ſie immer die Abſicht des Künſtlers erreichen, wenn ſie nur, ſo wie überhaupt alle Gefäße, mit der genaueſten Sorgfalt rein gehalten werden.

Die Beſchreibung der mehrſten hier erwähnten Geräthe findet man im Art. Deſtilliren, Th. 9. S. 126. ꝛc. ꝛc., weshalb ich mich hier darauf beziehe. Bey dieſer Gelegenheit muß ich indeſſen auf eine neue Erfindung aufmerkſam machen, bey deren Anwendung man bey dem ganzen Deſtillations-Geſchäfte mehr als die Hälfte des Brennmaterials erſpart, und die ſich mit einem geringen Koſtenaufwande, gegen die Summe, die die Anſchaffung einer großen Blaſe erfordert, einrichten läßt; und wenn dieſe Geräthſchaften auch zunächſt nur für das einfache Deſtilliren beſtimmt ſind, ſo bleibt doch ſo viel gewiß, daß der nachdenkende Liquoriſt davon zu ſeinem beſonderen Zwecke einen vortheilhaften Gebrauch machen kann.

Dieſes iſt eine von dem Herrn Juſtus Wilh. Chriſtian Fiſcher zu Berlin am genaueſten beſchriebene und abgebildete Deſtillations-Anſtalt, von der man im Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode 1799. Dezemb. S. 473—483. Nachricht findet, wozu die erſte Idee in den auserleſenen Sammlungen ökonomiſcher Schriften. Dresd. 1790. 8. 2tes Heft, 2te Abth. vorkommt, und deren auch in dem Göttlingſchen Taſchenbuche für Scheidekünſtler und Apotheker auf das Jahr 1798 gedacht wird. In Dänemark hat ein Branntweinbrenner ſich derſelben ſchon viele Mahle mit erwünſchtem Vortheile bedient.

Das

Das wesentliche dieser Destillations-Anstalt, die ich hier beschreiben würde, wenn sie nicht zunächst für das Branntweinbrennen bestimmt wäre, besteht darin, daß in dem Destillations-Gefäße selbst der Ofen angebracht ist, um die zu destillirende Flüssigkeit mit desto geringerem Aufwande des Brennmaterials abzuziehen, und daß man statt der Schlange einen breiten, schmahlen blechernen Kasten angebracht hat, der sich besser reinigen läßt und den Zweck der Abkühlung eben so gut als eine Schlange befördert. — Das übrige sehe man im Journal für Fabr. a. a. O. und Tab. II. Fig. I. und II. daselbst.

Von Filtrirgeräthen wird zum Theil im Art. **Durchseihen**, Th. 9. S. 775. gehandelt; doch ist es nöthig, hiervon zu diesem besondern Zwecke noch etwas zu sagen. Die Erfahrung lehrt, daß es wenige Vermischungen von Dingen gibt, welche zur Bereitung eines Liqueurs dienlich sind, die nicht durchgeseihet werden müßten, wenn man ihnen geschwind eine krystallhelle Durchsichtigkeit verschaffen will, die eins ihrer vorzüglichsten Verdienste ausmacht. Die Methoden zu filtriren lassen sich leicht in zwey Classen bringen, sie geschehen entweder durch den Trichter oder den Sack. Was die Trichter anlangt, (s. Th. 9. S. 777.), so zieht man die blechernen und gläsernen vor, und von diesen vorzüglich diejenigen, welche nicht kegelförmig mit verlängerter Spitze, wie gewöhnliche Trichter, sondern kugelförmig sind, und einen ziemlich dicken Stiel, der sich mit einem sehr kleinen Loche endigt, und eine nicht große Oeffnung haben, die mit einem ebenfalls gläsernen Deckel verschlossen werden kann. In den nach unten gerichteten Stiel dieses kugelförmigen Trichters bringt man etwa einen

Zoll hoch kartätschte Baumwolle, füllt darauf den Trichter an, macht ihn zu, und die Flüssigkeit tröpfelt langsam durch die Baumwolle hindurch zu dem Loche unten am Stiele heraus.

Die kartätschte Baumwolle hat zwar das Gute, daß man sie nach Belieben durch stärkeres oder schwächeres Eindrücken in die Oeffnung des Stieles verdichten oder lockerer machen kann, nachdem die durchzuseihende Flüssigkeit es erfordert. Da aber die innere Oberfläche der Baumwolle nothwendig der Sammelplatz aller fremden Theile ist, denen sie den Durchgang versagt, so wird sie gar bald damit dergestalt bedeckt, daß das Durchfließen der Flüssigkeit gehindert wird, und man genöthiget ist, andere Baumwolle zu nehmen, besonders wenn die durchzuseihende Flüssigkeit schleimig ist, oder schleimige Materien in Menge absetzt.

Da dieses die Durchseihung etwas unbequem macht, so haben andere versucht, Schwamm statt der Baumwolle zu nehmen, haben davon aber nicht mehr Vortheil gehabt, und die Flüssigkeiten nahmen, so rein und fein die Schwämme auch waren, einen moderichten Geschmack an.

Papier ist daher noch die brauchbarste Substanz, einen Filtrirtrichter damit zu belegen, und man kann das dabey zu beobachtende Verfahren, Th. 9. S. 777. nachsehen.

Will man einen sogenannten Filtrirsack anwenden, dessen auch auf der so eben angeführten Seite der Encyklopädie gedacht ist, so entsteht dadurch der Nachtheil, daß die Geister stark verfliegen. Um indessen die Vortheile der Filtrirsäcke, die doch immer mehr Flüssigkeiten fahren lassen, zu benutzen, ließ ein Liquorist sich einen hohlen Kegel von weißem Eisenbleche bereiten, dessen

deſſen große Mündung genau mit einem Deckel von gleicher Materie bedeckt war; zwey Zoll von dieſer Oeffnung waren inwendig vier eiſerne Ringe angelöthet. Der Filtrirſack, der in dieſen Kegel gehört, iſt zwey Zoll kürzer und ſchmahler als er. Dieſer Sack wird mit vier Haken an die Ringe gehangen, und die Spitze des Kegels gehet in einen Krug oder anderes Gefäß zum Unterſetzen hinein, deſſen Oeffnung entweder durch dieſen Kegel, oder mit darum gelegter Leinwand verſchloſſen wird.

Was man von den Flaſchen, Kruken, Schalen zum Behufe der Liquoriſten, wie nicht weniger von den Tonnen, Fäſſern und anderen hölzernen Geräthen zu bemerken hat, welche in den Waarenlagern zur Aufbewahrung und Abfüllung der fertigen oder noch zu bereitenden Liqueure dienen, beſteht darin, daß dieſe Geräthſchaften in der größten Reinlichkeit erhalten, und bloß zu dieſem Behufe beſtimmt bleiben müſſen; ja ſogar müſſen diejenigen, die zu einem Liqueure gebraucht worden ſind, deſſen Geruch ſich mittheilen kann, bloß zu dieſer Art aufbehalten werden.

Zuweilen hat der Liquoriſt noch eines Hebers von Glas nöthig, um die Liqueure, welche ſich durch einen Bodenſatz abgeklärt haben, von ihren Hefen herunter zu nehmen. Bereitet er ſeinen Liqueur im Großen, etwa in Fäſſern, ſo wird dieſer Heber von Blech auf folgende Weiſe verfertigt.

Die beyden Arme haben einen bis anderthalb Zoll Durchmeſſer, der eine iſt vorne aufgebogen, um einen kupfernen Hahn aufzunehmen, der, wenn er offen iſt, die klare Flüſſigkeit durchfließen läßt; der andere Arm, welcher in das ab-

zufüllende Gefäß eintauchen soll, ist an seinem Ende offen, welches zuweilen kegelförmig zuläuft, und einen beweglichen kupfernen Stöpsel hat, dessen umgekehrte Spitze sich in einen mehr oder weniger langen Stab endigt. Dieser Stab hebt, indem er sich auf dem Boden des Gefäßes, worein man diesen Arm des Hebers steckt, stützt, diesen Pfropfen auf, und läßt die Flüssigkeit in die Höhe steigen. Nimmt man den Heber weg, so fällt der Stöpsel, vermöge seines eignen Gewichts, wieder zurück. Wenn nun der Hahn am andern Arme verschlossen ist, so folgt, daß der Heber voll bleiben müsse, und wenn man ihn wieder in Gang bringen will, nicht weiter nöthig habe, weder durch eine Pumpe vollgesogen, noch sonst angefüllet zu werden. Zwey Zoll über diesem Ende ist ein wohlgezogenes Rohr als ein Knie angelöthet, welches in gleichen Entfernungen von dem Arme in die Höhe steigt, und noch etliche Zoll weiter herauf gehet. In diesem Rohre gehet ein mit Werg umwundener Stempel, welcher durch auf und niederdrücken die Flüssigkeit anziehet und in den Arm hebt, um die beym Hahne befindliche Oeffnung zu erreichen. Wäre der Heber nicht so weit, und die abzuziehende Flüssigkeit nicht so gefährlich, häufig in den Mund genommen zu werden, so könnte man mit dem Munde das thun, was man mit dieser Pumpe ausrichtet, wie es bey dem, im Th. 22. S. 573 beschriebenen Heber der Fall ist.

Hier ist nun noch übrig von der Wahl der vorzüglichsten Ingredienzen der liqueure zu reden. Man kann sie, wie oben bereits bemerkt, in drey Classen bringen, in das geistige Ingredienz, in die wässerige Flüssigkeit, und in den Zuckerbestandtheil, da in der That, ohne die Gegenwart

wart irgend eines andern Körpers, durch dieſe in gehöriger Miſchung und Menge zuſammen geſetzten Subſtanzen, jene Miſchung erzeugt wird, welche man Liqueur nennt.

Unter dem Nahmen der geiſtigen Flüſſigkeiten verſteht man Weinbranntwein, Weingeiſt, und die verſchiedenen aus einer unzähligen Menge der geiſtigen Gährung fähigen Subſtanzen, abgezogenen Branntweine. Hier aber iſt nur von der Wahl der Weinbranntweine die Rede. Da dieſer Branntwein zur Grundlage für die Liqueure beſtimmt iſt, ſo muß er frey von aller fremden Schärfe, von brenzlichtem Geruche, und ſo viel möglich, ohne Farbe ſeyn. Dieß wird man mit einer andern von den Branntweinen erheiſchten Eigenſchaft, nähmlich, daß ſie alt ſeyn müſſen, nicht zuſammen reimen können. Doch erhält man ſie verſchiedene Jahre hindurch ungefärbt in großen gläſernen Flaſchen, und bereitet angenehme Liqueure aus ihnen.

Außer dieſen guten Eigenſchaften iſt es noch nöthig, ſolchen Weinbranntwein auszuwählen, der von Weinen von der beſten Güte verfertigt iſt. In Frankreich geben zum Beyſpiele die Weine von Rouſſillon, Languedok und einigen anderen Gegenden zwar eine große Menge Branntwein; dieſe führen des ihnen anklebenden ſchleimigen, klebrigen und harzichten Weſens wegen aber ihrer Natur nach eine Schärfe mit ſich, welche die Branntweine von Limouſin, von Saintogne und von Aunis nicht haben. Man gibt alſo letzteren bey der Bereitung der Liqueure den Vorzug, da ſie bey gleicher Güte angenehmer ſind.

Eine andere eben ſo nöthige Wahl gehet auf die Stärke der anzuwendenden Branntweine, und da iſt nach des Herrn Hahnemanns Rath

zu-

guter mit Wasser abgezogener Weingeist, zur gehörigen Stärke mit Wasser verdünnt, das beste, was man als Grundlage der liqueure, besonders der Ratafias nehmen kann; wiewohl der Herr Demachy aus Ursachen, die vielleicht nicht ganz gegründet sind, dem einfachen oder geringen Weinbranntweine den Vorzug gibt.

In Frankreich ist es übrigens selten, daß man sich einer andern geistigen Flüssigkeit, als der aus Wein gezogenen, zur Bereitung der liqueure bedient; doch gibt es einige Arten der liqueure, wozu nach besondern Bereitungsarten auch andere genommen werden.

Was das Wasser betrifft, so sollte man es nicht glauben, wie wichtig die Wahl dieser Flüssigkeit zur Bereitung der liqueure sey, so einfach auch dieses Ingredienz scheinen mag, und so leicht es auch ist, sich dasselbe rein zu verschaffen. Das Brunnenwasser taugt durchaus nicht zu den liqueuren; und ist man in dem Falle, es durchaus nehmen zu müssen, so muß man es vorher eine Viertel Stunde kochen, und dann wieder 24 Stunden in offenen Gefäßen an der freyen Luft stehen lassen, und es auch wohl einige Mahle während dieser Zeit umrühren. Denn da die sogenannte Härte des Brunnenwassers gewöhnlich darin besteht, daß es in überflüssiger Luftsäure etwa $\frac{1}{1500}$ Kalkerde aufgelöset in sich enthält, so treibt ein viertelstündiges Kochen die fixe Luft aus, und die Kalkerde scheidet aus dem Wasser. Soll es aber dem Flußwasser gleich werden, so muß man es der Luft aussetzen, damit es binnen dieser Zeit die Menge jener reinen Luft einsaugen könne, welche den Vorzug, das milde und das schmackhafte Wesen der Flußwasser ausmacht. Den Vorschlag, das Brunnenwasser mit

eini-

einigen Tropfen Weinsteinöhl zu den Liqueuren zuzubereiten, tadelt Hr. Hahnemann, indem er behauptet, daß dadurch die Liqueure für eine feine Zunge immer etwas Urinöses im Geschmacke behalten.

Das beste Wasser ist überhaupt aber das Wasser eines großen Flusses und zwar zu einer Zeit, wenn der Fluß weder zu hoch noch zu niedrig steht. Im ersteren Falle reißt er nähmlich so viele fremdartige Theile mit sich fort, die ihn verunreinigen, im andern ist sein Wasser öfters mit faulenden Substanzen geschwängert, die den Liqueuren einen dumpfigen Geschmack geben.

Was die Wahl des Zuckers zu den Liqueuren betrifft, so räth der Herr Demachy zu den gefärbten Liqueuren Cassonaden-Zucker zu nehmen, weil dieser eine angenehmere Süßigkeit, als der Hutzucker habe; zu den Liqueuren, die ungefärbt seyn sollen, schlägt er aber den Hutzucker vor. Nach seiner Behauptung ist der Hutzucker von allem schleimichten Wesen, oder vielmehr von der Mutterlauge befreyt, welche noch in der Cassonade befindlich ist, und seine feinen entwickeltern Theile sind weniger im Stande, den Liqueur zu färben, und weniger geschickt ihm das sanfte Wesen der Cassonade zu verschaffen. Man muß sich indessen hüten, setzt er noch hinzu, nicht wie einige zu thun pflegen, den allerweißesten Zucker, unter dem Nahmen Königs- oder holländischer Zucker bekannt, zu nehmen. Wegen seiner ausnehmenden Weiße ist er deshalb nicht dienlicher zu den Liqueuren; ja es gibt nach ihm einige Arten von solchem weißen Zucker, welche mit Säuren behandelt, z. B. wenn man limonien-Syrupp verfertigt, eine erstaunende Menge weißen Bodensatz niederfallen lassen, welches

ches hinlänglich ist, die Unschicklichkeit dieses Zuckers bey der Verfertigung der Liqueure zu beweisen. Dagegen hat Herr Demachy Versuche mit den Zuckern, welche unter dem Nahmen des gewundenen oder Gerstenzuckers bekannt sind, statt des gewöhnlichen angestellt, und glaubt, daß die Verschiedenheit, welche sie in den Liqueuren hervorbringen, angenehm genug ist, um die Aufmerksamkeit des Liquoristen zu verdienen.

Gegen das vorstehende wendet der Herr Dr. Hahnemann ein, 1) daß der vorgebliche Unterschied zwischen dem Cassonaden- und Hutzucker gar nicht statt finde, indem die Cassonade nichts anders als pulverisirter Hutzucker sey, den die Pflanzer in diese Form brächten, um dadurch der Auflage zu entgehen, die auf den amerikanischen Hutzucker geleget sey, und 2) daß die angegebene Unreinigkeit des feinsten Hutzukkers noch seine Untauglichkeit zu den Liqueuren nicht beweisen, indem die Liqueure entweder durch Niedersetzen ihrer trüben Theile mit Hülfe des Eyweißes aufgeklärt werden, oder durch das Filtriren ihre Klarheit erhalten könnten. Man braucht überhaupt aber den feinsten Zucker nicht; man nimmt geringen, schäumt ihn mit Eyweiß ab, und erhält so den feinsten Zucker, zu den liqueuren.

Das Verhältniß dieser drey Ingredienzen der liqueure ist gewöhnlich folgendes: Dem Maße nach gleiche Theile Wasser und Branntwein, und zwey Theile Wasser gegen einen Theil rectificirten Weingeist. Vom Zucker oder von der Cassonade nimmt man zu gewöhnlichen liqueuren 3 bis 6 Unzen auf die Pinte Flüssigkeit.

Außer diesen drey Bestandtheilen der liqueure gibt es nach dem Herrn Struve noch

einen

einen vierten, den Wohlgeruch, den man ihnen entweder mit gewürzhaften Wassern oder gewürzhaftem Geiste, durch Destillation, oder Aufguß, oder Mitgährung bereitet, oder auch durch Zukker mit wesentlichen Oehlen verbunden, Oehlzukker genannt, beybringt.

Von den nöthigen Operationen des Liquoristen, und von gewissen besondern Regeln bey seiner Arbeit.

A. Von der Destillation.

Der Liquorist destillirt niemals Weingeist oder Brantwein aus anderer Absicht, als um ihm eine gewürzhafte Substanz einzuverleiben, denn die Destillation, Brantwein in Weingeist zu verwandeln, ist unsern Liquoristen nicht wesentlich. Da nun die Gewürze, womit Brantwein oder Weingeist auf dem Wege der Destillation geschwängert werden können, von verschiedener Art sind, sowohl wegen des Gewebes, welches sie verschränkt hält, als auch in Absicht ihrer öhlichten, harzichten, oder salzhaftöhlichten Natur, so folgt, daß die Destillation in verschiedenen Verhältnissen abweichen muß. Ist das Gewürz sehr fein, oder man will, daß der Weingeist nur einen kleinen Theil davon aufnehme, so ist die Destillation im Wasserbade vorzuziehen. Sind im Gegentheile die Gewürze entweder zähe oder schwer, so kann sie nur die Destillation aus freiem Feuer, oder aus dem Salzwasserbade, entwickeln, dann muß man auch gegen das Ende der Destillation einen Theil Phlegma übergehen lassen. Dieses Phlegma, welches gewöhnlich einen stärkern Hitzgrad erfordert, ist allein im Stande, dergleichen Gewürze zu verflüchtigen. Da aber der Liqueur in diesem Zustande oft scharf ist,

ohne deshalb brenzlicht zu seyn, so muß man aus dem Wasserbade die Destillation wiederholen, damit in Gesellschaft des Weingeistes nur die verfeinertsten, schon entwickeltern Theile des Gewürzes aufsteigen können. Diese Rektifikation bestehet darin, daß man die schon destillirte Flüssigkeit in den Kolben eines Alambiks gießt, und eine gewisse Menge Wasser hinzufügt, welche in diesem Falle dem allzu häufigen oder groben Oele Gelegenheit verschaft, sich in Kügelchen vom Weingeiste zu trennen, in welchem es offenbar verborgen liegt, da man ihn damit geschwängert hat. Dies ist die Rektifikation, welche einige Schriftsteller von der Kunst des Liquoristen mit der Kohobation vermengt haben, und eins der wesentlichsten Stücke zur Erhaltung angenehmer Liqueure.

Eine Flüssigkeit kohobiren heist, die schon destillirte Flüssigkeit auf das Ueberbleibsel der Destillation gießen, um eine Operation fortzusetzen, welche dies Wiederaufgießen nicht unterbrechen sollte, übrigens muß man gestehen, daß diese Kohobation in der Ausübung mehr Schaden als Nutzen bey sich führe.

Der lange Aufenthalt der Materien im Abziehgeräthe verschaft ihnen, wegen der langwierigen Wirkung der Hitze, eine Schärfe, die der destillirten Flüssigkeit anhängt. Deshalb muß jede Kohobation mit vieler Vorsicht ausgeführt werden, wenn der Künstler sich entschließt, sie auszuüben.

Nicht Gleiches betrift die Rektifikation. Jedesmahl, wenn in Fällen, von denen wir vorhin gehandelt haben, man sich genöthiget siehet, aus freyem Feuer zu destilliren, ist die Rektifikation

des

des destillirten liqueurs wesentlich nöthig, wenn man ein feines Gewürz verlangt.

Diese Rektifikation, die stets im Wasserbade geschiehet, ist viel leichter anzustellen, als die aus freyem Feuer. Bey letzterer ist zu befürchten, daß die Substanzen, welche nicht flüssig sind, sich am Boden der Blase anhängen. Ja es ist zuweilen nicht einmal möglich, Wasser zu dem Branntwein zu fügen, welches ein Hinderniß der Ausziehung der Gewürze werden würde. Man muß deshalb sorgfältig dahin sehen, daß der Abkühler und die Schlangenröhre kühl erhalten werden, und das Feuer mit Vorsicht regieren, damit nur ein mittelmäßiger starker Strahl entstehe, und so viel möglich Schärfe und Brenzlichkeit vermieden werde, denn wenn diese beyden Zufälle sich ereignen, so muß man die Operation mit frischen Materien wieder anfangen. Bey der Rektifikation hingegen hat der Künstler fast keine Vorsicht nöthig, als abzukühlen, da das Wasserbad ihn hinlänglich benachrichtiget, wenn alle Geister herüber sind, etwa so, wie in den Mühlen eine Klingel anzeigt, daß der Rumpf ledig sey. Dies verhält sich also. So lange die Abziehblase eigentlichen Geist enthält, so bringt das heiße Wasserbad den Weingeist in einem Grade von Hitze herüber, wo dies Wasser selbst nicht kocht, aber sobald die letzten geistigen Dämpfe ausgedampft sind, wallt dies Wasser, ohne daß man das Feuer vermehrt, in großen Blasen auf. Ich setze zum voraus, daß der liquorist sich Alambike von Kupfer und Zinn bedient, und sich jener kleinern Geräthschaften enthält, welche man bey einigen Verfassern beschrieben findet, und welche eher nach dem Sudler, als nach dem Künstler schmecken.

Die Abkühlung, sowohl der Schlangenröhre, als des Hutes, ist eine zur Vollkommenheit des Liqueurs wesentliche Sache. Die allzu lange fortgesetzte Hitze mag nun entweder in den Dämpfen, ehe sie sich verdichten, eine wechselseitige Gegenwirkung veranlassen, welche die Mutter der Schärfe ist, oder die gröbern Theile des Gewürzes mögen sich, je geschwinder die Dämpfe verdichtet worden sind, desto eher losreißen, oder man mag endlich auch eine gewisse Mittelstraße bey der Abkühlung, in der Verbindung der Gewürze mit dem Weingeiste, zu treffen haben, dergestalt, daß es gleich gefährlich wäre, wenn die Abkühlung zu stark oder zu schwach ist: so ist es doch gewiß, daß gleicher Branntwein, gleiche Ingredienzen in eben denselben Verhältnissen, von drey verschiednen Künstlern destillirt, wovon der eine seine Schlangenröhre abzukühlen vernachlässigt, der andre sein Feuer zu langsam geführt, und der dritte die angegebenen Masregeln und Bemühungen angewandt hat, nicht nur verschiedene Resultate gegeben werden, sondern daß auch blos der Liqueur des dritten Künstlers seine Vollkommenheit erreichen wird.

Hier ist der Ort, ein Wort von der Weise zu sagen, auf welche ein Liquorist die anzuwendenden Gewürze zu betrachten hat. Es mögen nun wesentliche Oehle seyn, die schon andre Künstler verfertigt haben, so sind sie, obgleich unter einander an Leichtigkeit, Farbe, Flüssigkeit und Geschmack verschieden, dennoch unter allen Gewürzen die flüchtigsten Dinge, die man nur in sehr geringer Menge nehmen darf, oder es mögen Substanzen seyn, welche gewürzhafte Oehle enthalten, und dieselben leicht von sich geben können, dergleichen die Blüthen und Schalen der

Pom-

Pommeranze, der Citrone und dem ähnliche Dinge sind, so sind, wenn alle Umstände gleich sind, diese Substanzen ihren Oehlen selbst vorzuziehen; beyderley Dinge aber können zur Verfertigung gewürzhafter Geister füglich im Wasserbade behandelt werden. Die Gewürze können überdies harte Rinden und Hölzer seyn, in welchen der Geruch gleichsam verharzet, oder mit einem Salze verbunden ist, dergleichen die Zimmtrinde, die Gewürznelke und das Rosenholz ist, bey diesen muß man sich schlechterdings der Wirksamkeit des freyen Feuers bedienen. Endlich giebt es Gewürze, als die Vanille, der Amber, welche durchaus nicht in der Destillation mit den Geistern übergehen können, und welche man sich stets hüten muß, unter die zu destillirenden Ingredienzen aufzunehmen.

Noch ist hier der Ort anzumerken, daß oft einzelne Gewürze nichts Angenehmes besitzen, und daß der Liquorist sie mit andern in seinen Liqueuren zu vergesellschaften wissen muß. So hat der Sternanis allein den Geruch der Wanze, ein wenig frischer Anis benimmt ihm diese Unannehmlichkeit, der Amber allein gibt keinen guten Geruch von sich, ein wenig Moschus giebt ihm die nöthige Erhebung, die Quitte allein ist unerträglich, ein wenig Gewürznelke erhebt und verbessert ihren Geruch, die Vanille hat mit Zucker verbunden mehr Geruch, als wenn sie mit dieser salzhaften Substanz nicht gerieben worden ist, die Beymischung von ein wenig Gewürznelke verbessert den Nachgeschmack des Zimmts, selbst der Wermuth hat seine Stelle in den Liqueuren, sobald die Citronenschale, mit seinem Gewürze verbunden, die Bitterkeit desselben vertrieben hat. Sollte man's wohl glauben, wenn es

glaubwürdige Schriftsteller nicht versicherten, daß der Kuhfladen, mit Gewürzen verbunden, seinen ekelhaften Nahmen in die prächtige Benennung des Tausendblumenwassers umwandeln könnte? Alles dies gleicht einigermaßen der Kochkunst, die Würze macht alles gut, und der große Herr, welcher seine Pontoffeln von seinem witzigen Koch als Ragout zugerichtet, verschlang, beweist, daß der liquorist ebenfalls jede beliebige Täuschung zu bewirken im Stande seyn wird, wenn nur eine feine Zunge, eine geschickte Auswahl in seinen Mischungen, vielleicht auch eine weise Mäßigung über seinen Operationen wachen.

B. Vom Aufgusse.

Wenn man in irgend eine Flüssigkeit Substanzen thut, welche an sich trocken sind, und sie darin einige Zeit liegen läßt, so heißt man dies einen Aufguß. Die Apothekerkunst theilt diese Arbeit in zwey Klassen, sie nennt die Aufweichung (maceration), wenn die zu erweichende Sache in einer großen Menge kalter Flüssigkeit liegen bleibt, und nennt Aufguß, wenn man bey weniger Flüssigkeit stärkere oder gelindere Hitze zu Hülfe nimmt. Der Liquorist kennt blos den Aufguß ohne Unterschied. Ueberdies ist diese Operation dem liquoristen noch nöthiger, als die Destillation, weil er vermittelst derselben alle Prozesse zu Stande bringen kann, welche eine Destillation zu fordern scheinen, und weil die daraus entstehenden Liqueure allemahl angenehmer und nicht so scharf sind, bey übrigens gleichen Umständen, als diejenigen, welche ihre erste Entstehung der Destillation zu verdanken haben.

Der Aufguß hat noch viele andere Vortheile. Er ziehet die gewürzhaften Substanzen, ohne

ohne sie zu verändern, gleichförmig aus, diese Substanzen behalten auf diese Weise mehr Gleichheit mit ihrem natürlichen Zustande, man bedarf einer viel geringern Menge, um einen gleichen Geschmack zu geben, und die Vereinigung der verschiedenen Gewürze kömmt viel inniger zu Stande, da sie nicht in Dämpfe verwandelt werden dürfen, so hindert ihre verschiedene eigenthümliche Schwere ihre Vereinigung nicht. Hiezu setze man, daß der Geist, in welchem gewöhnlich die Aufgüsse geschehen, es mag nun Branntwein oder Weingeist seyn, ohne Veränderung seine guten Eigenschaften behält, welche man durch seine gute Auswahl erhalten hat, dergestalt, daß man keinen Anstand nehmen darf, jedem liquoristen anzurathen, den Aufguß der Destillation vorzuziehen, den Fall ausgenommen, wo man einen durchaus farbefreyen liqueur haben muß. Denn der einzige Fehler des Aufgusses, wenn es einer ist, bestehet darin, daß er aus den verschiedenen Ingredienzen eine färbende Tinktur auszieht, welche mehr oder weniger merklichen Einfluß auf die Farbe des daraus entstehenden liqueurs hat.

Ob gleich Aufgüsse gewöhnlich mit geistigen Flüssigkeiten vorgenommen werden, so ist es doch nicht ohne Beyspiel, daß einige Flüssigkeiten durch Aufguß der Ingredienzen mit Wasser bereitet werden. Diese Fälle aber sind so selten und so wenig bekannt, daß sichs der Mühe nicht verlohnt, sich dabey aufzuhalten.

Obgleich, überhaupt zu reden, jede Gattung von liqueuren eine kürzere oder längere Zeit daurenden Aufguß dieser Ingredienzen verlangen, so ist es doch so gut, als ausgemacht, daß, einige Ausnahmen abgerechnet, der Aufguß nur von

kurzer Dauer seyn darf, dergestalt, daß, wenn zu dem einen zwey Stunden hinreichend sind, der längste Aufguß nur vier Tage dauren darf.

Dieses hat keinen Bezug auf die Fabrikation der eigentlich sogenannten Ratasias. Man läßt den Aufguß der zerstampften Früchte und Blumen eine viel längere Zeit stehen, einige dauren verschiedene Monate.

Es giebt Aufgüsse, bey welchen die Substanzen, die man ausziehen läßt, ganz bleiben, in den mehresten Fällen aber ist es nöthig, sie zu zerschneiden oder zu zerstoßen. Jeder Aufguß muß in einem Gefäße geschehen, welches nicht gänzlich voll, aber genau zugepfropft ist. Sobald man merkt, daß der Aufguß lange genug gewährt hat, muß man vor allen Dingen die ausgezogenen Ingredienzen herausnehmen, eine längere Dauer würde die Feinheit des Geruchs beeinträchtigen. Um diese Ingredienzen bequemer wegzunehmen, pflegen einige Künstler dieselben eingebunden hinein zu thun. Gewöhnlich nimmt man dazu ein Tuch von lockerem Gewebe, in welchem die Materien lose eingebunden, und in der Mitte der Flüssigkeiten gehangen werden. Man kann nicht in Abrede seyn, daß diese Methode der Genauigkeit des Aufgusses zuwider laufe. Die in einem Mittelpunkte vereinigten Ingredienzen sind der Wirkung dieser Flüssigkeit nicht so kräftig ausgesetzt, als wenn dieselben frey darin herumschwimmen. Da man die Gewohnheit hat, von Zeit zu Zeit die Aufgußgefäße umzurühren, so trägt diese Bewegung, welche die Theilchen der Ingredienzen und der Flüssigkeit in andere Lagen versetzt, nothwendig zu der erwünschten kräftigern Ausziehung das Ihrige bey. Man muß also, im Fall man die

Ingredienzen in einen Knoten bindet, diesen Knoten von Zeit zu Zeit ausdrücken, und dieser Operation längere Zeit geben.

Der Aufguß ist nicht stets eine vorgängige Operation, es giebt Umstände, wo sie nur nach der Vermischung des bereitenden Liqueurs Statt hat, wie bey den Ratafias. Dann sind die Gewürze nur ein beytretendes Mittel, oder eine Würze, während daß sie in den eigentlich sogenannten Liqueuren die Grundlage ausmachen.

Um das vorstehende noch durch einige Beyspiele zu erläutern, setze ich noch folgendes her:

Die Rinden der verschiedenen Citronen- und Pommeranzenfrüchte schneidet man in sehr feinen Scheibchen ab, und schüttet sie in eine zinnerne Blase. Man gießt auf jede anderthalb Unzen Schalen eine Pinte Weingeist, setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit ihrem Deckel oder blindem Helme, und verklebt die Fugen aufs genaueste. Man erhält die Flüssigkeit drey Tage lang, jeden Tag zwölf Stunden in einer Wärme von 177 fahrenheitischen Graden, und rühret die Flüssigkeit mit einem kleinen Stäbchen um, welches durch die Tubulatöffnung der zinnernen Blase eingebracht wird. Zu Ende dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch, und füllt dicke gläserne Flaschen auf zwey Drittheile damit an. Man thut dies Gewächs nochmahls in die Blase, gießt ein Drittheil so viel Flußwasser, als man vorher Weingeist nahm, zu, setzt die Blase ins Wasserbad, verschließt sie, verkleot die Fugen, und läßt die Flüssigkeit sechs Stunden lang in einer Wärme von 134 dergleichen Graden stehen. Wenn die Flüssigkeit kalt ist, gießt man sie durch, und füllet sie in die Flaschen, welche die geistige Tinktur enthalten; schüttelt die beyden Flüssigkeiten unter einander, läßt das Gemisch vierzehn Tage stehen, und schreitet dann zur Destillation.

Die harten Samen, Sternanis, Fenchel, Pfeffer, Wacholderbeeren, Gewürznelken u. s. w. können in eine Klasse kommen. Man wäscht sie mit kaltem Wasser ab, thut sie in einen Mörsel, befeuchtet

sie mit ein wenig Wasser, und stößt sie gröblich zu Teige. Diesen Teig thut man in die zinnerne Blase, verdünnet ihn mit eben so viel Schoppen Flußwasser, als man Pfunde Samen hat, und thut ein Paar Pinten gemeinen Weingeist hinzu; setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit dem blinden Helme, verklebt die Fuge genau, und erhält sie drey Tage lang im hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits, während man das Gewächs mit einem kleinen Stäbchen durch die Tubulatröhre durchrühret. Wenn nach Beendigung dieser Operation die Blase völlig kalt ist, nimmt man den Deckel ab, rührt die Flüssigkeit um, setzt den Hut auf, verkittet die Fugen, und schreitet nach den Regeln der Kunst zur Destillation.

Statt des Samens und der Wurzeln des Selleríe und der Angelike nimmt man, obgleich jene mehr wesentliches Oehl enthalten, dennoch lieber die Stiele dieser beyden Pflanzen, reinigt sie von ihren Blättern und kleinen Aestchen, und läßt sie mit neun Pinten gemeinen Weingeistes, und drey Pinten Flußwassers auf jede anderthalb Pfund Stiele (man kann noch drey oder vier Unzen Wachholderbeere hinzuthun) zwey Tage lang im 177sten Grade infundiren, ehe man zur Destillation schreitet.

Unter den Hölzern braucht der Destillateur blos das Rosenholz, wovon er das wohlriechendste aussucht, klein schneidet, mit etwas Wasser befeuchtet, in einem Mörsel stößt, und in die Blase, nebst gleichen Theilen gemeinen Weingeistes und Flußwassers schüttet. Dies Gemisch erhält man fünf Tage lang im 177sten Grade heiß, ehe man es destilliret.

Der Aufguß mit Wärme hat vor dem kalten oder der Maceration wesentliche Vorzüge. Wärme setzt das Wasser in Stand, die Grundtheile der Pflanzen besser zu entwickeln, damit sie dann in der Destillation leichter übergehen können. Wärme macht den Weingeist fähiger, die aromatischen Oehle aufzulösen, sie zu verfeinern, und sich inniger damit zu verbinden. Ueberdies kann man auch die Gewächse von ihren scharfen und bittern Salzen vermittelst des erwärmten Wassers durch den Aufguß befreyen, ohne die Oehle, die man aus diesen Gewächsen ziehen will, im mindesten zu verändern. Zu diesem Behufe läßt man sie mit Wasser in einem so geringen Grade

von

von Wärme im Aufguſſe ſtehen, daß der belebende Geiſt nicht verflüchtiget, die ſcharfen Salze aber herausgezogen werden mögen. Dann läßt man dieſen Aufguß an freyer Luft verkühlen, gießt die Flüſſigkeit weg, läßt das Gewächs zwey Stunden in kaltem Waſſer liegen, drückt die Feuchtigkeit aus, trocknet die Gewächſe im Schatten, und bringt ſie alsdann mit rektifizirtem Weingeiſte in Aufguß. Nun ſchwängert ſich der Weingeiſt blos mit dem gewürzhaften Oehle und dem belebenden Geiſte.

Ich kann dieſe Materie nicht verlaſſen, ohne einer Gattung geſchwindern und kräftigern Aufguſſes Erwähnung zu thun. Sie beſtehet darin, daß man die gewürzhaften, ſchon geſtoßenen Ingredienzen in den zur Vermiſchung beſtimmten kochenden Syrup thut, und ſie bis zur vollkommnen Erkaltung darin ausziehen läßt. Die Hitze der Flüſſigkeit, ihre ſalzhafte und gewöhnlich ſchleimichte Beſchaffenheit helfen die gewürzhaften Subſtanzen geſchwind ausziehen, und ſie erhalten.

C. Von der Miſchung.

Da alle liqueure das Reſultat eines Gemiſches von Weingeiſt, Waſſer und Zucker ſind, welche insgeſammt mit gewürzhaften Subſtanzen geſchwängert ſind, deren Anzahl ſo groß iſt, daß es unnütz wäre, das Namenverzeichniß davon hier beyzubringen, ſo bleibt nichts übrig, als von der Weiſe zu reden, wie man mit der Vermiſchung dieſer drey Ingredienzen zu Werke geht.

Selten iſt es, daß dieſe Vermiſchung in der Wärme geſchiehet, da die Hitze die gewürzhaften Theile verflüchtigen mögte, welche man nothwendig erhalten muß. Einige begnügen ſich, in einem und eben demſelben Gefäße die Ingredienzen in ihrer gehörigen Menge zuſammen zu thun, und ſie verſchiedene Tage hindurch umzurühren,

bis

worauf man den gereinigten Zucker in eine reinliche Schale durch ein naßgemachtes weißes Tuch gießet; so ist der gereinigte Zucker fertig, welcher zur Zusammensetzung der Liqueure anzuwenden ist.

Sobald der Syrupp fertig ist, läßt man ihn etwas verkühlen, um ihn in das Gefäß zu gießen, worin schon die gehörige Menge gewürzhaften Geistes ist. Sobald die Vermischung geschehen ist, verstopft man das Gefäß, und rührt es von Zeit zu Zeit um, bis sich alles innig verbunden zu haben scheint.

Hier fängt eine besondere Abweichung unter den verschiedenen Künstlern an. Einige seihen ihren Liqueur vor dem Digeriren durch, andere nach dem Digeriren, wovon letztere Methode den Vorzug verdient. Man nennet in der Sprache des Liquoristen und des Apothekers Digestion den Aufenthalt eines schon fertigen Liqueurs in ziemlich großen Gefäßen, welche damit nicht völlig angefüllet werden. Von welcher Art auch die innerliche Bewegung sey, welche in diesem Falle vor sich gehet, so ist es doch gewiß, daß die Liqueure dadurch eine besondere Feinheit, und vorzüglich eine Gleichförmigkeit des Geschmacks erlangen, welche ihre Anmuth erhöhen hilft. *)

Nur nach geschehener Vermischung vor dem Durchseihen muß ein guter Liquorist seinen Liqueur wohl untersuchen, um zu sehen, ob das Resultat mit seinen Wünschen völlig übereinkommt.

*) Große Gefäße auf zwey Drittheile mit schon fertigem Liqueure anfüllen, sie verstopfen, und einige Zeit, besonders, wie einige Liquoristen zu thun pflegen, im Wasserbade, bey gelinder Wärme viele Stunden stehen lassen, diese Operation nennt der Liquorist die Digestion, welche eine innere Bewegung zuwege bringt, wodurch die Liqueure eine vorzügliche Anmuth erlangen.

kommt. Er muß in seiner Werkstatt stets einen Vorrath von dienlichen Materien haben, um die nöthig befundenen Verbesserungen vornehmen zu können. Dann ist es ihm leicht, den Nachtheilen abzuhelfen, die er etwa vorfinden mögte. Wenn er also zum Beyspiele glaubt, sein Liqueur sey nicht gewürzhaft genug, so kann er etwas von den dienlichen Ingredienzen mit seinem Liqueure aufgießen. Hält er ihn im Gegentheil für allzu gewürzhaft, so wird eine neue Menge Branntwein und Zucker den schon fertigen Liqueur verlängern, und die gewürzhaften Theile verdünnen. Eben so verhält sichs, wenn der Liqueur zu sehr oder zu wenig geistig seyn, oder der Geschmack mehr oder weniger Zucker haben sollte.

Ein schlechterdings verwerfliches Verfahren ist es, wenn man die Mischung in der Pfanne macht, worin man Syrupp gekocht hat. Diese Art von Gefäßen hat zu viel Oberfläche, und das erste, was davon geht, ist allemahl der Geist. Wenn die Vermischung, nach geschehener oder unterlassener Digerirung nach dem Sinne des Liquoristen vollkommen zu Stande ist, so gehet er zu seiner Durchseihung über.

D. Von der Durchseihung.

Wenn es zur Annehmlichkeit eines Liqueurs wesentlich nothwendig ist, daß derselbe sein genaues Verhältniß am Gewürze, geistiger Flüssigkeit und Zucker, welcher das Ganze zusammen bindet, habe, so ist es zur Befriedigung derer, welche die Liqueure verkaufen oder verbrauchen, nicht weniger nöthig, daß dieselben völlig hell und durchsichtig sind. Zwar ist die bloße Ruhe, wenn man Müße dazu hat, in der Länge der

Zeit

ſchenmittel man vorzuziehen hat, und wie man mit dem Durchſeihen verfährt.

Jedesmahl, wenn die Durchſichtigkeit blos durch die Miſchung irgend eines Geiſtes mit einem Syruppe getrübt wird, ſo iſt nichts leichter, als das Durchſeihen, weil die Materien, welche den liqueur undurchſichtig machen, keinen Zuſammenhang mit der Flüſſigkeit haben. Es iſt faſt ſtets nur ein wenig, obgleich zähe Erde, die ſich vom Zucker ſcheidet. Wenn aber die Undurchſichtigkeit entweder von ausnehmend zertheilten öhlichten Materien oder harzichten Körpern herrührt, ſo verurſacht die Durchſeihung deſto mehr Mühe, da dieſe Materien mit dem liqueur mehr zuſammen hangen, und nach Abſetzung des Bodenſatzes die löcherchen des Filtrums dichter verſtopfen, daher die verſchiedenen ſelbſt bey Anwendung des nähmlichen Filtrums gebräuchlichen Handanlegungen. Ohne hier die Anwendung auf irgend einen beſondern liqueur machen zu wollen, will ich überhaupt nur ſagen, daß dieſe Zwiſchenmittel, welche man in das Filtrum thut, beſonders, wenn es aus Baumwolle oder einem wollenen Zeuge beſtehet, Milch ſey, oder geſchlagenes Eyweis, oder auch Mandelteig, aus welchem das Oehl gepreßt iſt.

Das erſte dieſer Zwiſchenmittel bringt ſo zu ſagen zwiſchen die Fäden des Filtrums einige Theile der gröblichen Materie, wodurch die öhligen und harzigen Theile aufgehalten und gehindert werden, ſich an den löcherchen anzukleben. Der Mandelteig ergreift ſeiner ausnehmenden Trockenheit wegen alles Oehlige und Harzige, vereinigt es zu einer einzigen Maſſe, und ſchlägt es mit ſich auf den Boden des Filtrirſacks nieder. Sind es ſchleimichte Materien, ſo

verlieren sie, weil derselbe die Eigenschaft hat, viel Feuchtigkeit zu verschlucken, ihre Zähigkeit, und erleichtern folglich der übrigen Flüssigkeit das Durchseihen. Endlich erfüllet auch das geschlagene Eyweiß gleiche Absicht, und schickt sich vollkommen wohl zu den Fällen, wenn man zu befürchten hat, der Liqueur mögte einen fremden Geschmack annehmen.

Die sogenannten Oehle lassen sich weder mit Eyweiß, noch durch Ruhe, noch auch durchs Filtriren leicht klar machen. Auf dem ersten Wege schwimmt das Eyweiß, welches die Trübigkeit an sich gezogen hat, lange Zeit, theils auf der Flüssigkeit, theils mitten darin, zum Theil aber auch, wie wohl in geringem Verhältnisse, am Boden. Die Ruhe ist nur nach sehr langer Zeit im Stande, die ölartigen Liqueure, und die von etwas dicklicher Konsistenz durch einen veranstalteten Bodensatz aufzuklären. Das bloße Filtriren aber ist bey dergleichen Liqueuren höchst beschwerlich, die zähen Theile der Flüssigkeit setzen sich vor die feinen Locherchen des Filtrums, und die lange Zeit, welche dies Durchseihen erheischt, verflüchtiget einen großen Theil Geist und feines Gewürze. Man wähle deshalb die Mittelstraße, schlage die dünnern Liqueure sowohl als die dicklichern mit geschlagenem Eyweiß auf obige Art nieder, und seihe sie dann durch einen Filtrirsack von sehr locker gewebetem Zeuge, Beuteltuch, Etamin u. s. w. in dem oben beschriebenen wohl verschlossenen Filtrirtrichter durch, so werden sie in ungleich geschwinderer Zeit, ohne merklichen Verlust ihrer gewürzhaften Geistigkeit, so rein als möglich durchlaufen, und man wird so die Vortheile beyder Operationen zweckmäßig vereinigen. Zwölf bis funfzehn Pinten fertigen Liqueurs kann man nach Dubuisson mit zwey Eyweißen, die mit einer Viertelpinte Regenwasser zu Schaum geschlagen werden, zusammen schütteln, und dann etwas stehen lassen, so wird alles Trübe sich mit dem Eyweiße vereinigen, die nochmahlige Durchseihung durch einen lockern Filtrirsack im verschlossnen Trichter wird die Klarheit vollkommen machen.

Nach einer andern Methode nimmt man auf drey Pinten Liqueur zwey Eyweiße, schlägt sie zu

Schaum,

Schaum, und vermiſcht ſie allmählig mit einigen Unzen des Liqueurs, gießt dieſe Vermiſchung in das Gefäß, worin der übrige Liqueur befindlich iſt, und ſchüttelt das Ganze verſchiedene Mahle um. Man läßt es vier und zwanzig Stunden ruhig ſtehen, und ſeihet den Liqueur durch. Er wird helle, klar und geſchwind durchgehen.

Die mit einem trüben Liqueure gemiſchte Milch kläret denſelben ſehr wohl ab, wenn man ihn nach zwölf bis vier und zwanzig Stunden durchſeihet. Letztere Methode ſchickt ſich vorzüglich zu den Ratafias. Die anzuwendende Menge Milch aber iſt ziemlich gleichgültig.

Aber ein von der Durchſeihung faſt unzertrennlicher Nachtheil iſt die Ausdampfung, welche ein Liqueur beym Filtriren leidet, welche mit der Länge der Zeit im Verhältniſſe ſteht, welche dieſe Operation dauert, und mit der Oberfläche, welche die Flüſſigkeit beym Durchſeihen darbietet. Mancher Künſtler glaubte angemerkt zu haben, daß die beſſere Vereinigung des Geſchmacks in ſeinem Liqueure blos dem Durchſeihen zuzuſchreiben ſey, ein Vortheil, welchen das Filtriren in der That verſchafft; aber er hatte nicht Acht, daß der Liqueur dieſen Geſchmack auch oft der beträchtlichen Ausdampfung des Geiſtes zu verdanken habe, welcher allein häufig davon geht, dergeſtalt, daß, wenn man dieſe Verflüchtigung hindern kann, der Liqueur ſtets geiſtreicher befunden wird, als er ohne dieſe Vorſicht ſeyn würde. Man hat zu dieſer Abſicht gläſerne Trichter erdacht, mit Deckeln von eben der Materie, andere haben ſich Trichter von Blech gleichfalls mit Deckeln verſehen, machen laſſen. In der That ſind dieſe beyden Werkzeuge, wie oben ſchon geſagt iſt, beym Filtriren entweder durch Baumwolle, oder durch Papier ſehr vortheilhaft, doch da bey übrigens gleichen Umſtänden das Filtri-

ten täglich durch einen Sack, welcher fünf Pinten fassen kann.

Bey jeder andern Art von Vorrichtung ist man genöthigt, das Filtrum zu verwechseln: bey der Baumwolle, weil sie mit einem allzu dicken Schlamme überzogen wird, als daß sie dem durchzuseihenden Liqueure freyen Durchgang verstatten sollte, bey dem Papiere, weil es auf allen Seiten mit einem gleichen Schlamme überzogen wird, und bey den Filtrirsäcken, weil selbst das Innere ihres Gewebes mit einem gleichen Bodensatze vollgestopft wird.

Die Filtrirsäcke von Haarbasin (basin à poil) oder von jeder andern Gattung Zeuge, die man zu diesem Endzwecke anwendet, müssen sorgfältig gewaschen werden, sobald sie nicht mehr gebraucht werden, man läßt sie, wo nöthig, in verschiedene Mahle nach einander erneuertem Wasser weichen. Denn es ist gefährlich, sie mit Seife und Lauge zu behandeln, es würde ein übler Geschmack entstehen, der durch nichts weggenommen werden kann. Gut ist es, verschiedene Filtrirsäcke zu haben, nicht nur wegen der verschiedenen Gattungen der Liqueure, sondern auch damit nicht in eben demselben gefärbte und ungefärbte Liqueure durchgeseihet werden dürften. Wann die Säcke wohl gewaschen und getrocknet sind, muß man sie sorgfältig in Papier eingewickelt aufheben, um alle Art von Staub davon zu entfernen.

Von der Bereitung der Liqueure.

Aus allem Vorhergehenden hat man abnehmen können, daß die Liqueure in eine gewisse Zahl von Klassen abgetheilt werden können, in Absicht ihrer vorgängigen Vorbereitung oder in

Ab-

Absicht des Geistes oder der Wässerigkeit, welche in ihre Zusammensetzung kommen soll. Wenn also die gewürzhaften Ingredienzen mit Weingeist destillirt werden, so könnte man die daraus entstehenden Liqueure, Liqueurs durch die Destillation nennen. Wenn eben dieselben Ingredienzen blos mit dem geistigen Theile aufgegossen werden, so werden Liqueure durch geistigen Aufguß entstehen. Wenn die Materien von der Beschaffenheit sind, daß sie im Wasser ausgezogen werden müssen, oder daß der wässerichte Theil der Liqueure von den Säften der Früchte entlehnt wird, so entstehet eine dritte Klasse, die man Liqueure durch wässerichten Aufguß nennen kann. Endlich wenn diese letztern Säfte der Gährung fähig sind, und wenn es zur Verfertigung des Liqueurs nöthig ist, sie dieser Gährung zu unterwerfen, so kömmt eine vierte Klasse von Liqueur zum Vorschein, den man Liqueur durch die Gährung nennen kann. Diese methodische Eintheilung hat man angenommen, um in diese Materie desto mehr Ordnung zu bringen. Alle diese Liqueure haben nun zwar eine Menge Nahmen, ihre allgemeinste Benennung ist aber Ratafia, wenn sie durch Aufguß bereitet worden, und Liqueur oder Wasser, wenn sie durch die Destillation bereitet worden, wobey aber das Verhältniß des Zuckers, welches die einzige Ursache der verschiedenen Konsistenz der trinkbaren Liqueure ist, bey den in dem vorstehenden abgehandelten Sachen gar nicht in Betrachtung kommt. Liqueure, welche unter dem Nahmen Oehle, Essenzen, Rahme und feiner Liqueure bekannt sind, können in der Folge erwähnt werden.

Von den Liqueuren durch die Destillation.

Man wird dasjenige, was bey Gelegenheit der Gewürze gesagt wurde, nähmlich daß verschiedene unter ihnen ihrer Natur nach die Destillation nicht verstatteten, nicht vergessen haben. So muß man aus allen Rezepten die allzu harzigen und diejenigen Materien weglassen, deren Gewürz nicht von einem wesentlichen Oehle herzurühren scheint, nahmentlich die Vanille.

Auch wird man sich des Begriffs erinnern, der oben von dem einfachsten, vielleicht vom ältesten liqueure, und dem Muster aller andern gegeben ist. Hier ist das Rezept davon, welches die Anweisung vollenden wird, wie alle liqueure dieser Art bereitet werden müssen.

Göttliches Wasser, *Eau divine (aqua divina).*

Man nehme sechs Pinten Weingeist, zwölf Pinten Wasser und fünftehalb Pfund Zucker, lasse den Zucker im Wasser zergehen, mische die beyden Flüssigkeiten, und seihe sie durch Löschpapier.

Nichts ist einfacher, dem Ansehn nach, als dies Rezept. Giebt man aber auf die kleinen Umstände Acht, welche beobachtet werden müssen, so wird man einsehen, wie viel Aufmerksamkeit, in der vor uns liegenden Kunst, selbst die einfachsten Dinge verdienen. Der Weingeist muß von angenehmen Geruche, höchst verstärkt, ohne den mindesten scharfen Geschmack seyn, sonst behält der daraus entstehende liqueur diesen Fehler. Der Zucker muß sehr weiß seyn, ohne jedoch von der Gattung zu seyn, den man holländischen oder auf holländische Art raffinirten nennt, die-

dieſer ſetzt gewöhnlich eine zu große Menge Erde ab, und iſt allzu ſehr des ſchleimichten Weſens beraubt, er zuckert nicht genug. Endlich muß das Waſſer Fließwaſſer, ſüß und ſehr rein ſeyn, ſonſt bleibt der Liqueur gefärbt, und von üblem Geſchmacke. In dieſes Recept iſt mit Fleiß keine Gattung von Gewürz gebracht, um den Liqueur in ſeiner größten Einfachheit darzuſtellen, denn die mehr oder weniger zuſammengeſetzten Recepte vom göttlichen Waſſer ſetzen insgeſammt wenigſtens gewürzhafte Waſſer hinzu. Dieſen Liqueur muß man in Menge bey der Hand haben, wenn man ſelbſt gewählte Liqueure aus dem Stegreif zuſammenſetzen will. Er muß dem Liquoriſten dasjenige ſeyn, was der Zuckerſyrupp dem Zukkerbäcker (Konditor) iſt.

Gewöhnliches göttliches Waſſer, *(eau divine ordinaire).*

Man nehme eben die Verhältniſſe von Weingeiſt, Waſſer und Zucker, und thue zwey und ein viertel Pfund Pommeranzenblütwaſſer hinzu. Der Liqueur wird ein wenig trüber, und verlangt folglich mehr Sorgfalt beym Durchſeihen. Man muß Acht haben, daß das Pommeranzenblütwaſſer nicht gefärbt iſt, denn das hauptſächlichſte Erforderniß bey dieſem Liqueure ſcheint die vollkommene Klarheit zu ſeyn. Einige Künſtler ſetzen zu dieſem zweyten Recepte noch halb ſo viel Citronengeiſt, als das Gewicht des Pommeranzenblütwaſſers beträgt. Andere nehmen Eſſenzen oder weſentliche Oehle von der Citrone, Bergamotte u. ſ. w., und fügen es zu ihrem erſten Gemiſche.

Bey dieſer Gelegenheit muß man anmerken, daß die weſentlichen Oehle den Liqueuren, mit

als die Zahl und das Verhältniß der aromatischen Geister verschieden ist.

Dieses Mittel, welches man als das einfachste, kürzeste, ja selbst als das beste vorschlagen kann, ist jedoch bey den liquoristen nicht gewöhnlich. Sie destilliren lieber die ganze Menge Geist, welche in eine Portion Liqueur kommen soll, welchen sie bereiten wollen, mit einem gegebenen Gewichte von Gewürzen, deren Verhältniß jedoch immer schwächer ist, als das angezeigte.

Der gebrannte Kaffee, der geröstete Kakao, der Sternanis und der gewöhnliche Anis, das Rosenholz und die Gewürznelke u. s. w. werden auf gleiche Art behandelt, um Geister zu erhalten, welche in die Zusammensetzung der liqueure kommen, in welchen diese Gewürze die Hauptsache ausmachen.

Wesentliche Oehle.

Dieser erstere Abschnitt würde unvollständig seyn, wenn man von den Essenzen oder wesentlichen Oehlen zu reden vergäße, welche der liquorist mit dem Weingeiste mischen, sie nebst ihm herüber destilliren, oder sie unmittelbar darinn auflösen lassen kann.

Die wesentlichen Oehle erhält man durch die Destillation aus freyem Feuer, und vermittelst des kochenden Wassers aus Pflanzen, Hölzern, Rinden oder Samen, in denen sie enthalten sind. Die Sorgfalt und Vorsicht, welche jede Gattung wesentlichen Oehls verlangt, damit es mit Vortheil erhalten werde, gehört nicht hierher, da die mehresten derselben, deren sich der Liquorist bedient, aus der Zahl der käuflichen Essenzen sind.

In

In Abſicht der Liquoriſten aber darf man nicht vergeſſen, daß die mit Weingeiſt in der Abſicht gemiſchten weſentlichen Oehle, um ſie zuſammen herüber zu treiben, niemahls mit dieſer geiſtigen Flüſſigkeit aufſteigen. Sie nimmt nur den flüſſigſten und feinſten Theil mit ſich, und die Hitze des kochenden Waſſers nebſt den Waſſerdämpfen gehören dazu, wenn die Oehle genöthigt werden ſollen, in der Deſtillation mit herüber zu ſteigen, ſo daß es faſt ſtets eine überflüſſige und verſchwenderiſche Bemühung iſt, dieſe Miſchung der Oehle und des Weingeiſtes wieder über zu treiben. Man hat liqueure geſehen, wo auf die Pinte nur ein Tropfen weſentliches Oehl kam, und dieſe liqueure waren angenehm, hinlänglich würzhaft, vollkommner, und weniger ſcharf, als die mit Oehle beladenen deſtillirten, ja ſelbſt kohobirten Spirituſſe.

Von den durch Aufguß bereiteten geiſtigen Liqueuren.

Um die liqueure dieſer Art zuſammen zu ſetzen, muß man im Weingeiſte, oder im Branntweine die gewürzhaften und riechenden Ingredienzien, ſtatt ſie deſtilliren zu laſſen, aufgießen, und faſt in allen Fällen iſt dieſer Aufguß der Deſtillation vorzuziehen; wenigſtens gibt es gewürzhafte Subſtanzen, welche man auf dem Wege der Deſtillation unmöglich benutzen kann, da die Erfahrung gelehrt hat, daß ihre Art von Gewürze mit dieſer Operation ſtreitet.

Die Dauer des Aufguſſes kann in allen Fällen nicht die nämliche ſeyn. Zum Beyſpiele giebt es eine Art liqueure, deren Aufguß nur einen Augenblick dauren darf, es iſt derjenige,

zu welchem Wermuth kömmt, wovon man bey Wermuth-Liqueur das weitere sehen kann.

Die meisten andern Aufgüsse erfordern wenigstens vier und zwanzig Stunden, ja es giebt einige, die, ohne Gefahr zu laufen, längere Zeit dauren können, doch muß man Acht haben, daß die Gewichte der Ingredienzen zum Aufgusse über die Hälfte geringer, als zur Destillation seyn müssen, wo nicht noch in geringerm Verhältnisse.

Es giebt eine Gattung aufgegossenen liqueurs, in welchem die Frucht aus der Klasse der Pommeranzen zu zwey bis drey Stück auf die Pinte Branntwein kömmt. Diese Art von Aufguß dauert gewöhnlich vierzehn Tage bis einen Monath, während welcher Zeit nicht nur die Rinde ihr gewürzhaftes Wesen von sich giebt, sondern auch der Branntwein die Säure der Frucht ändert, ohne sie jedoch deshalb eßbarer zu machen, und ohne daß er selbst mehr Güte dadurch erlanget.

Man muß diejenigen Substanzen, deren Farbe einigermaßen in die Flüssigkeit eingehen kann, die man daraus bereitet, beym Aufgusse wohl in Betrachtung ziehen. Diese Farbe ist im Branntweine der Veränderung mehr oder weniger unterworfen, und wenn sie einmahl vergangen ist, so kennt man kein Mittel, sie wieder herzustellen, oder ihre Stelle zu ersetzen.

Von der Art ist der Nelkenliqueur, der gewöhnlich mit einer Art von Nelken bereitet wird, die unter dem Nahmen Ratasianelken bekannt sind, und deren Blumenblätter sammtartig roth sind. Man thut diese wohl ausgezupften Blumenblätter zu einem halben Pfunde oder zu vier Unzen in eine Pinte Branntwein, wirft vier ganze Gewürznelken dazu, und läßt es wenigstens vierzehn

Tage

Tage im Aufgusse stehen. Hier geschiehet es zuweilen, daß der Liqueur seine schöne Röthe verliert, und ins Gelbliche fällt, welches durch die Röthe durchschimmert. Diesen Nachtheil zu vermeiden, kann man diese Blätter in kochendem Wasser ausziehen lassen, die erhaltene Tinktur in Branntwein gießen, und so den Liqueur aus dem Stegreife verfertigen.

Der Saffran, eine pflanzenhafte Substanz, welche in gewisse Liqueure kömmt, zum Beyspiele in den Scubac, ist eine wesentliche Spezerey, welche die Eigenschaft hat, den Branntwein oder das Wasser stark zu färben. Safran ist diesem Nachtheile nicht unterworfen. Selten ists, daß die Liqueure, in deren Zusammensetzung er kömmt, einen Bodensatz machen, oder ihre Farbe verändern sollten, so lange man sie auch aufhebt. Dann ist er der Veränderung mehr unterworfen, wenn er zu den Liqueuren blos in der Absicht gesetzt wird, um sie mehr oder weniger gelblich zu färben. Endlich giebt er sowohl im Wasser als im Weingeist seine Tinktur von sich.

Andere Aufgüsse laufen nicht die mindeste Gefahr beym Altwerden, wenn sie auch ein Jahr dauren sollten. Es giebt eine Gattung Pommeranzenblütliqueur, welcher seine Güte nur der Länge des Aufgusses zu verdanken hat. Man nimmt ein Pfund Pommeranzenblüthe auf eine Pinte und drey halbe Septiers Branntwein, und läßt es wenigstens drey Monathe im Aufgusse stehen. Nach den Grundsätzen anderer braucht der Liquorist indessen solche lang dauernde Aufgüsse nicht. Mehrere Stunden die Pflanzen in einer angemessenen Wärme im Wasserbade mit dem Auflösungsmittel digeriren lassen, ist

besser

beſſer und vortheilhafter, als mehrere Monathe im Kalten.

Bey andern Aufgüſſen begnügt man ſich, die klare Flüſſigkeit abzufüllen, ohne die aufgegoſſenen Ingredienzen auszudrücken, in dieſem Falle aber macht man ſichs zur Pflicht, ſtark auszupreſſen. Man miſcht zu dieſem Aufguſſe einen aus drittehalb Pfund Zucker und einem und drey viertel Pfund Waſſer bereiteten Syrupp, und beendiget den Liqueur auf die gewöhnliche Weiſe. Je bitterer aber die Ingredienzen ſind, deſto mehr muß man das Verhältniß des Zuckers oder Syrupps vermehren.

Es giebt Subſtanzen, die man nicht aufgießen kann, wenn ſie nicht vorläufig zubereitet worden. So muß man, zur Bereitung des Theeliqueurs, die ausgeſuchten Theeblätter vorher entwickelt haben, indem man ſie in ein wenig kochendem Waſſer aufgießt. Vielleicht dient dieſe Vorſicht nicht blos zur Entwickelung dieſer Blätter, welche durch die Austrocknung ungemein zuſammengeſchrumpft ſind, ſondern vorzüglich dazu, die erſte Schärfe davon hinweg zu nehmen, die in allen jählings getrockneten Pflanzenblättern unverkenntlich iſt. Daher bemerken die Theetrinker, daß der zweyte und dritte Aufguß des Thees viel gewürzhafter, als der erſte iſt.

In dieſe Claſſe gehört auch der Kaffee. Aus dieſen bereiten die Liquoriſten zwey Sorten Liqueure, die eine aus dem gewöhnlichen käuflichen, ohne ihn anders vorzubereiten, als ihn leicht zu zerſtoßen. Man gießt ein Pfund davon mit zwey Pinten Branntwein auf. Bey der andern Sorte brennt man den Kaffee mit aller möglichen Sorgfalt, um ſein aromatiſches Weſen zu erhalten, und nimmt ein halbes Pfund davon auf zwey

Pin-

Pinten Branntwein. Die meiſten Liquoriſten pflegen dieſe Liqueure nach ſieben bis achttägigem Aufguſſe zu deſtilliren. Iſt irgend ein Beyſpiel geſchickt, die Wahrheit desjenigen zu erhärten, was von dem Vorzuge geſagt iſt, welchen aufgegoſſene Liqueure vor denen voraus haben, welche durch die Deſtillation bereitet worden ſind, ſo ſind es die Kaffeeliqueure. Kaum nimmt die Deſtillation einige wenige aromatiſche Theile dieſes Samens mit ſich, während daß ein zwölfſtündiger Aufguß einer Unze Kaffe in einer Pinte Branntwein letzterem mehr aromatiſches Weſen mittheilt, als eine gleiche Pinte beſitzt, wenn ſie mit einem halben Pfunde deſtilliret worden.

Vorſtehende Behauptung leidet gleichwohl in dieſem beſonderen Falle, nach den Erfahrungen anderer, einige Ausnahme, und man ſoll, wie es der Herr Dr. Struve angemerkt hat, auf folgende Weiſe aus dem Kaffee durch die Deſtillation einen vortrefflichen Liqueur erhalten können. Man läßt nähmlich 2 Unzen geröſteten Kaffee mit 2 Maß Weingeiſt einige Tage im Aufguſſe ſtehn, und deſtilliret es dann. Den Geiſt miſcht man mit Waſſer, welches man über gebrannten Kaffee abgezogen hat, und ſetzt den nöthigen Zucker hinzu. Aber man muß, wenn der Liqueur gerathen ſoll, das geiſtige und wäſſerige Product der Deſtillation des Kaffees dazu anwenden, und beyde Producte miſchen.

Ueberhaupt muß man bemerken, daß die längſten Aufgüſſe blos in den Fällen die beſten ſind, wenn man glaubt, die bittern Theile der aufzugießenden Subſtanzen einigermaßen in die Miſchung des Liqueurs bringen zu müſſen. Dies ausgenommen kann man als eine allgemeine Re-

gel feſt ſetzen, daß der Aufguß deſto beſſer iſt, je kürzere Zeit er dauert.

Man hat ein ſehr einfaches Mittel, eine unzählige Menge Liqueure auf dem Wege des Aufguſſes zu bereiten. Im vorhergehenden iſt den Liquoriſten gerathen, ſich mit einem Vorrathe von ſchon deſtillirtem und ſo viel möglich mit Gewürzen geſchwängertem Weingeiſte zu verſorgen, mit deſſen Hülfe man Liqueur bereiten könnte. Geben ſich nun die Liquoriſten noch die Mühe, die weſentlichen Oehle von aller Art, die ſich zu den Liqueuren ſchicken, entweder ſelbſt zu bereiten, oder wenigſtens mit Vorſicht auszuſuchen, haben ſie übrigens Weingeiſt mit eben dieſen Eſſenzen geſchwängert, ſo viel ſich davon auflöſen läßt, bey der Hand, ſo fehlet ihnen in ihrem Vorrathe weiter nichts, als Tinkturen, das iſt, eben ſolcher Weingeiſt durch Aufguß mit dem Gewürze der Subſtanzen geſchwängert, die des Aufguſſes fähig ſind. Nun bereitet man aber dieſe Tinkturen folgender Geſtalt, daß man in ein Arzneyglas zum Beyſpiele eine Unze Vanille thut, und vier Unzen Weingeiſt darüber gießt, das Glas mit geweichter und mit einer Nadel durchſtochenen Blaſe verbindet, und das Ganze entweder, wenn es Sommer iſt, in die Sonne, oder in eine gelinde Wärme auf den Ofen, oder in die Röhre zum Digeriren ſetzt, mit der Vorſicht, daß der Liqueur niemahls ſo heiß werde, daß er Dämpfe von ſich giebt. Nach einem acht- bis zehntägigen Aufguſſe gießt man den erſtern Liqueur ab, und füllet nach Beſchaffenheit der Umſtände eine neue Menge Weingeiſt wieder darauf, um es auf gleiche Weiſe zu behandeln. Dieſe beyden Aufgüſſe werden gemiſcht und in einer wohl zugepfropften Flaſche mit Aufſchrift hin-

hingesetzt. Auf diese Weise kann man sich Tinkturen von allen fremden Gewürzen, ja selbst von inländischen verschaffen.

Die Werkstatt des Liquoristen wird nun mit etwa dreißig aromatischen Spirituſſen, zwanzig bis vier und zwanzig Sorten wesentlicher Oehle, mit eben diesen bis zur Sättigung in Weingeist aufgelösten Oehlen, und mit etwa dreyßig Tinkturen nach angeführtem Beyspiele bereitet *), versehen seyn. Wenn nun auf der andern Seite der Liquorist stets einen Vorrath vom einfachen Liqueure bereit hält, nach der obigen ersten Vorschrift vom göttlichen Wasser bereitet, wenn er nächst dem einen andern Liqueur, dessen Konsistenz, wegen des stärkern Verhältnisses an Zukker, den sogenannten Essenzen gleichen wird, und noch eine dritte Sorte bey der Hand hat, welche, der Menge Zucker wegen, die Dicke des Oehls besitzet, so ist es leicht einzusehen, in welcher Verschiedenheit, und mit welcher Geschwindigkeit er Liqueure aller Art wird bereiten können.

*) Herr Hahnemann sagt hierüber: Der Vortheil für einen Liquoristen, aromatische Spirituſſe oder Tinkturen vorräthig zu haben, ist nicht nur deswegen schätzbar, weil er dann zu jedem neuen Liqueure die Ingredienzen stets bey der Hand hat, sondern weil es zu einem feinen Liqueure nothwendig ist, die gewürzhaften Geister und Essenzen wenigstens ein halbes Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie zur Zusammensetzung des Liqueurs anwendet. Das brennende scharfe Wesen frisch abgezogener Geister und so eben bereiteter Essenzen wird durch die Länge der Zeit in eine sanfte Mildigkeit umgeschmolzen. Hat man demohngeachtet zu einem Liqueure eines frisch destillirten aromatischen Geistes oder dergleichen Tinktur nöthig, so wird denselben eine dreytägige Zirkulation dieser Flüssigkeiten, das ist, eine dreytägige Erwärmung derselben bis zum hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits in verschlossenen Gefäßen jene Schärfe benehmen, und ihnen das erwähnte milde Wesen verschaffen.

nen. Wirft man ſeinen Blick beſonders darauf, daß es ihm frey ſteht, mehrere derſelben zuſammen zu ſetzen, und die Verhältniſſe derſelben bis ins Unendliche zu vervielfältigen, ſo würde es eben ſo ſchwer fallen, die mögliche Anzahl neuer Liqueure zu beſtimmen, die er bereiten wird, als es den Tonkunſtverſtändigen ſchwer iſt, die mögliche Anzahl der Melodien zu beſtimmen, die aus den verſchiedenen Verbindungen der Töne entſtehen können.

Von den Ratafias und den aus dem Safte der Früchte oder durch wäſſerigen Aufguß bereiteten Liqueuren.

Bisher iſt von der Gattung Liqueur gehandelt, wobey der geiſtige Theil durch Deſtillation oder Aufguß mit Subſtanzen geſchwängert wird, die entweder ihres Geruchs, oder ihres Geſchmacks wegen angenehm ſind. Jetzt kommt eine andere Klaſſe vor, wo ſich gerade das Gegentheil ereignet, wo nämlich der wäſſerige Theil, welcher als ein Beſtandtheil zu dem Liqueure kommt, das natürliche oder künſtliche Aufnehmungsmittel eben dieſer gewürzhaften oder geruchvollen Subſtanzen abgiebt.

Dieſe Klaſſe von Liqueuren führt eigentlich den Nahmen Ratafia, deſſen erſte Einfachheit aus uralten Zeiten ſeinen Urſprung herleitet.

Man ſiehet leicht ein, daß man zur Zuſammenſetzung dieſer Art von Liqueuren durchaus keine Deſtillation nöthig hat, den Fall ausgenommen, in welchem die deſtillirten Waſſer, welche zur Auflöſung der weſentlichen Oehle gedient haben, und damit bereichert worden ſind, in dieſe Art Liqueure das Gewürze einverleiben, welches ihnen eigen iſt, wovon unten das weitere.

Die

Die Ratafias entſtehen alſo, entweder, wenn man zu Weingeiſte einen von irgend einer Subſtanz ſchon verfertigten Aufguß, oder den ausgedrückten Saft einiger Pflanzen miſcht. Der Quittenratafia dienet zum Beyſpiele. Man nimmt recht reife Quittenäpfel, reibt ſie auf einem Reibeeiſen von weißem Bleche, und bringt den Brey unter die Preſſe. Der herausgelaufene Saft wird zu gleichen Theilen guten Branntweins, und mit fünf Unzen Zucker auf jede Pinte, gemiſcht. Man thut noch etwa drey Gewürznelken und etwas Muskatenblumen zu jeder Pinte, man läßt das Ganze vierzehn Tage im Aufguſſe ſtehen, ſeihet es durch, und verwahret es in Flaſchen. Dies iſt einer von den liqueuren, welcher am meiſten nöthig hat, alt zu werden, damit er einen gewiſſen herben Geſchmack verliere, welchen er hat, wenn er noch friſch iſt.

Es giebt noch eine andere Gattung Ratafia, die deſto ſchwieriger zu bereiten iſt, da die dazu angewandte Frucht dem Ganzen einen Geſchmack nach Wanzen zu geben pflegt, wenn von ungefähr ihr Saft unter den Ratafia kommt. Das iſt der Saft der ſchwarzen Johannisbeere, welchem man anfänglich bewundernswürdige Tugenden zuſchrieb, weshalb er wohl einer Erwähnung werth iſt. Verſchiedene liqueure, welche noch zum Tiſchgebrauche übrig geblieben ſind, genoſſen, bey ihrer erſten Erfindung die Ehre, berühmte und angenehme Arzneyen zu ſeyn. Dergleichen iſt der Ratafia von ſchwarzen Johannisbeeren, das Garuselixir, das Venusöhl und viele andere.

Man muß die Frucht dieſer Beere ganz, ſelbſt mit ihrem Stiele, in den Aufguß bringen, damit keine von den Beeren während des Auf-

gusses zerplatze. Doch giebt es noch ein anderes Mittel, diesem Nachtheile abzuhelfen, wenn man nämlich in den Liqueur gute drey Finger voll schwarze Johannisbeerblätter auf jede Pinte thut. Wenn nun der Aufguß im Branntweine, nicht aber in Wasser geschehen ist, so setzt man einen Syrupp aus drey viertel Pinten Wasser und acht Unzen Zucker bereitet, zu jeder Pinte Branntwein, und an Gewürze noch ein wenig Muskatenblumen, und zwey oder drey Gewürznelken.

Da diese erstern Ratafias ohne Unterschied durch wässerigen oder geistigen Aufguß bereitet werden können, so ist zu Anfange blos deswegen davon geredet, um in die wirklichen, wässerigen Aufgüsse einzuleiten; dies sind die Säfte der Früchte selbst, als der Kirschen, Johannisbeeren, Weintrauben u. s. w., welche bey der Zusammensetzung der daraus entstehenden Liqueure die Stelle des Wassers vertreten. Man wählt recht reife Früchte, zerstampft sie, und da die meisten unter ihnen ihre färbende Substanz im Zellgewebe und in der Schale haben, so thut man sie in dieser Verfassung in Branntwein, welcher, seiner geistigen Eigenschaft wegen, die besondere Kraft besitzt, diese Gattung färbender Substanz auszuziehen.

Alle Ratafias aus diesem Geschlechte sind ihrer Natur nach gefärbt. Man darf den Zucker, welcher in ihre Mischung kommen soll, nicht zu Syrupp machen. So leicht sie zusammen zu setzen sind, so leicht sind sie auch zerstöhrbar, das ist, die ihnen eigentlich zukommende Röthe vergehet nur allzu geschwind, um einer gelblichen Farbe Platz zu machen, und endlich ganz zu vergehen, ungefähr, wie es mit den hochfarbigen Weinen geschiehet, nach einer gewissen Anzahl

von

von Jahren. Was bey den Weinen als eine Probe ihres Alters geſchätzt wird, findet bey den Liqueuren nicht gleichen Beyfall, weil man hier immer verlangt, daß das Auge eben ſo gekützelt werden ſoll, als der Gaumen, die Gattung liqueur aber, wovon hier die Rede, hält ſich höchſtens drey bis vier Jahre. Man wird auch bemerken, daß die meiſten Ratafias unangenehm ſeyn würden, wenn man ihnen nicht einige aromatiſche Dinge als Würze zuſetzte. Dieſe Gewürze aber ſind in kleiner Anzahl. Die Muskatenblume, der Zimmt, die Gewürznelke, die Vanille ſcheinen wo nicht das Ganze, doch der größte Theil von denen zu ſeyn, die man anwenden kann. So iſt in dem Quittenratafia die Gewürznelke durchaus nothwendig, um die Herbigkeit zu verhüllen, welche dieſe Frucht faſt ſtets bey ſich führt.

Die Ratafias werden lieber durch Bodenſatz, als durchs Filtriren abgeklärt, beſonders findet dieſe Anmerkung bey dem Quittenratafia und denen Statt, zu welchen ausgedrückte Fruchtſäfte kommen. Eine gewiſſe Menge ſchleimichter Subſtanz, welche ſich nur in der Länge der Zeit verliert, hindert das Durchſeihen. Wenn nun einige Gründe das Durchſeihen rathen, ſo iſt man oft genöthigt, einige Niederſchlagsmittel anzuwenden, dergleichen die Milch oder der trockne Mandelteig, am beſten aber Eyweiß iſt, dem zufolge, was wir bey der Abhandlung vom Durchſeihen geſagt haben.

Alles Vorhergehende zeigt die Leichtigkeit, mit welcher man die Ratafias zuſammenſetzen kann, und kann einen Begriff geben, welcher Verſchiedenheit dieſe Klaſſe von Liqueuren fähig iſt. Zum Beyſpiele, man hat ſchon viel Quittenratafia ver-

fertigt, und doch niemahls versuche, wie die Trestern der ausgepreßten Quitten sich verhalten würden, wenn man sie mit Branntwein, Zucker und Gewürzen bearbeitete. Man hat niemahls Aepfelratafia gemacht, wenigstens nicht mit Anwendung der Gattung von Aepfeln, welche unter dem Nahmen Fencheläpfel (fenouillettes) bekannt sind. Man hat keinen Birnratafia aus dem Safte der Russeletbirne gemacht. Man hat nicht versucht, unter der Gestalt eines Ratafia die Säfte der mehresten Früchte, selbst nicht derer zu verbinden, die man in Branntwein einzumachen pflegt.

Zu denjenigen Ratafias oder vielmehr liqueuren, in deren Zusammensetzung man gewürzhaftes Wasser bringt, nimmt man das milchichte Wasser, welches zum Abziehen des Zimmtöhls gedient hat, dasjenige, welches bey der Destillation das Gewürznelkenöhl herüber gebracht hat, gleiches Wasser von Anis, Kümmel, Fenchel, Rosen, Pommeranzenblüthe u. s. w. mit einem Worte, von allen den Pflanzen, deren Oehl bey seiner Gewürzhaftigkeit nicht unangenehm ist, welche entweder ganz oder zum Theil in das Phlegma übergehen, welches nothwendig mit dem Weingeiste gemischt werden muß, wenn man einen liqueur bereiten will. Alle diese Wasser geben einer neuen Klasse von liqueuren die Entstehung, die um desto feiner sind, da ihr mehr zertheiltes gewürzhaftes Wesen der Vereinigung fähiger ist, welche zur Bildung eines angenehmen Getränks nothwendig gehört.

Von den durch die Gährung bereiteten Liqueuren.

Es ist unnöthig, mich hier in eine weitläuftige Beschreibung der Theorie von der weinich-

ten

ten Gährung einzulaſſen. Den liquoriſten genüget es, wenn ſie wiſſen, daß es eine innere Bewegung, derjenigen ähnlich ſey, welche man beym Moſte bemerkt, wenn Wein daraus werden ſoll, und deren alle fleiſchichten, ſaftigen, und zuckerhaft ſchmeckenden Früchte fähig ſind. Verſtehet ſich, daß dieſe Gährung Verſchiedenheiten annehmen kann, welche von der Natur, der Reife und der Menge der angewendeten Früchte herrühren.

Beſonders in dieſem Theile der Kunſt wird der liquoriſt der Nachahmer des Scheidekünſtlers. Einen Fruchtſaft zum Gähren hinſetzen, drückt dem Anſcheine nach nichts wunderbares aus, da eine erſtaunende Menge von Winzern unvergleichlich damit umzugehen weiß, ohne andere Lehrmeiſter, als die Uebung und Erfahrung zu haben; aber Früchte, welche dem Anſehn nach ſehr wenig Anlage dazu haben, zur Gährung geſchickt machen, die allzu große Süßigkeit einiger Früchte durch die Herbigkeit anderer verbeſſern, vorzüglich aber verſchiedene Säfte vereinigen, daß ein gleichartiges Ganzes daraus entſtehet, dies können beyde, der Scheidekünſtler und der liquoriſt thun, und hierüber iſt es faſt unmöglich, beſtimmte Regeln zu geben, da jede Gattung von Miſchung verſchiedene Sorgfalt und beſondere Bemühungen von dem Bereiter verlangt.

Man kann die durch Gährung bereiteten liqueure in zwey Klaſſen theilen. Diejenigen, welche richtig geſagt, wirklich Wein ſind, zu deren Gährung blos die Säfte von Früchten kommen, und diejenigen, welche den Zuſatz einer gewiſſen Menge Zuckers, ja ſelbſt Branntweins ertragen.

Die erſte allgemeine Anmerkung beſtehet darin, daß die zum Eſſen angenehmſten Früchte,

gewiß ſie auch zur weinichten Gährung geſchickt ſind, deshalb nicht zur Verfertigung der Weine vorgezogen werden dürfen. Die ſüßeſte, die ſchmelzenſte Pfirſche, diejenige ſogar, deren Geruch den Eſſer entzückt, dieſe Art Pfirſche dient zum Weine lange nicht ſo gut, als eine kleine herbe, farbeloſe rauche Pfirſche, die man unter dem Nahmen Weinpfirſche (pêche de vignes) kennt.

Dieſe Frucht muß abgewiſcht, aufgeſchnitten, um den Kern herauszunehmen, und mit den Händen zerdrückt werden, um einen Teig oder Brey daraus zu bilden. Man füllet damit eine Kruke oder ein kleines Fäßchen, beſſer aber eine Kruke damit an, und läſſet es einige Tage hindurch an einem gemäßigten Orte ruhig weichen, damit die Gährung ſich gleichförmig darin erzeuge. Sobald man aber bemerkt, daß die Materie nach ihrem Steigen wieder fällt, dann eilet man, ſie heraus zu nehmen, ſie auszupreſſen, und die trübe Flüſſigkeit entweder in Vierpintenflaſchen, oder in einem Gefäße aufzuheben, welches dieſelbe ganz faſſen kann. Hier entſteht eine zweyte Bewegung, während ſich die Flüſſigkeit aufhellet und alle weinichte Eigenſchaften erlangt.

Da hier der Pfirſchenwein zum Beyſpiel genommen iſt, ſo kann man nicht in Abrede ſeyn, daß man zu dieſer Art Wein, ſo wie zu allen andern, die ihm gleichen, Bierhefen oder ein wenig Zucker zur Beyhülfe der Gährung nehmen müſſe, und daß, um dieſer Gattung Wein den ihr gewöhnlichen tauben Geſchmack zu benehmen, man auf hundert Weinpfirſchen zehn Pfirſchen von der beſtmöglichſten Güte, und noch einige Hände voll Pfirſchenblätter hinzufügen müſſe. Zuweilen nimmt man auch bey Auspreſſung der

Früchte

Früchte noch ein wenig Waſſer, um ihm mehr Feuchtigkeit, und eine Flüſſigkeit zu geben, welche nöthig iſt, die Gährung geſchwinder und thätiger in Gang zu bringen. Man bereitet zu Straßburg viel Pfirſchenwein, es kommen Gewürze und Zucker dazu. In einigen Weinbergen von Champagne macht man dergleichen, welcher blos aus Pfirſchenſafte beſtehet.

Man hat bemerkt, daß der Pfirſchenkern, mit Branntwein aufgegoſſen, für ſich einen Ratafia bilde, deſſen Geruch ſehr an den Vanillégeruch gränzt, und daß dieſer Geruch blos in der Schale des Kerns ſich befinde. Man kann alſo Pfirſchenkerne nehmen, die Mandel herausthun, ſie leicht zerſtoßen, und ein bis zwey Hände voll in jede Kruke von zwanzig Pinten während der Gährung werfen, wenn man nicht bey der zweyten Gährung lieber ein Quentchen mit etwa zwey Unzen Zucker abgeriebene Vanille, auf dieſe Menge weinichter Flüſſigkeit nehmen will. Was hier vom Pfirſchenweine geſagt iſt, paſſet auf alle Fruchtweine dieſer Art. Es wird immer ein gutes Verfahren ſeyn, wenn man eine Hand voll Baumblätter und Kernſchalen hinzuthut. Ich ſage Schalen, weil die Kerne, beſonders wenn man ſie nebſt der Schale ungeſchickter Weiſe zerſtoßen hat, der Flüſſigkeit ſtets einen unangenehmen Geſchmack beybringen, welchen man mit Recht mit dem Geruche des ranzichten Talgs vergleichet.

Die zweyte Gattung Wein iſt bey ſonſt gleichen Umſtänden angenehmer. Sie iſt von der erſtern nur in einigen Stücken unterſchieden. Gewöhnlich nimmt man zu einer Pinte zermalmter Früchte eine Pinte Branntwein. Auf dieſe Weiſe gehet in der That die Gährung langſamer von

ſtat-

stürzen, man lässt deshalb das Gemisch zwey Monathe liegen, ohne es zu berühren, da man denn nach Verlauf dieser Zeit die Flüssigkeit abfüllet und ausreisset, sie von neuem in Kruken mischt und auf jede Pinte sechs bis acht Unzen Kassonade hinzuthut, zu dieser Zeit setzt man auch einige Gewürze dazu, man rühret die Flüssigkeit wohl um, bis der Zucker zergangen ist, verstopft sie wohl, und lässt sie dann ruhig stehen. Oft geschiehet es, daß eine zweyte innere Gährung vor sich gehet, worauf dann, nach dreyvierteljähriger oder nach monatlicher Ruhe, eine sehr angenehme weinichte Flüssigkeit entstehet. Der einfachste, auf diese Weise bereitete Liqueur ist der sogenannte franc pinot oder pineau.

Um ihn zu bereiten, nimmt man die Gattung Weintrauben, welche schwarz, rund, vollbeerig, locker, und sehr süße ist, und Pineau heißt. Man beert sie ab, wirft die verdorbenen oder unreifen Beeren hinweg, und zerdrückt sie aufs genaueste. Auf hundert Pinten dieser so zerdrückten Frucht gießt man hundert andere Pinten guten Cognakbranntwein, thut alles in ein Fäßchen von hinlänglicher Größe, und schüttet ungefähr zu Ende eines Monathes dies Gemisch auf ein Haartuch, während daß man die ablaufende Flüssigkeit in ein anderes Fäßchen füllet. Zu dieser Zeit mischet man die Flüssigkeit von neuem, preßt die Trebern aus, und setzt, wenn alles gemessen worden, auf jede Pinte sechs Unzen Kassonade, ein halbes Quentchen Zimmt, und eine Gewürznelke hinzu. Wenn beyde letztere Gewürze wohl zerstoßen, ja selbst mit Zucker abgerieben sind, rührt man das Fäßchen vier oder fünf Tage lang um, um das Zergehen des Zukkers zu befördern. Ist dies geschehen, so lässet

man

man es einen guten Monath ruhig ſtehen, ziehet alsdann alles Helle auf Flaſchen, was nur auf dieſe Weiſe herunter gehen will, und ſeihet die wenigen Hefen, die ſich unten im Faſſe befinden, durch.

Bey Befolgung gleicher Vorſchriften, nur daß man Vanille ſtatt Zimmt nimmt, bereitet man einen zuſammengeſetzten Kirſchwein, (deſſen im Art. Kirſche, Th. 39 nicht gedacht iſt) oder vielmehr Wein von vier Früchten, in folgenden Verhältniſſen. Zu zwölf Pfunden Kirſchen von der beſten Sorte, nimmt man vier Pfund Vogelkirſchen (meriſes), eben ſo viel Johannisbeeren und eben ſo viel Himbeeren. Hieraus entſtehet ein lieblicher Wein, wovon man unzählige Verſchiedenheiten auf faſt allen großen Landſtraßen, zu Neuilly, zu Louvres, zu Beaumont u. ſ. w. antrift. Der von Louvres iſt indeſſen doch etwas herbe und trocknet die Kehle aus, welches vielleicht von der Frucht der ſchwarzen Johannisbeere herrührt, welche die Verfertiger dazu, ſtatt der Vogelkirſche nehmen. Dem von Neuilly verurſachet die üble Gewohnheit, die ſie haben, ihre Kerne zu zerſtoßen, jenen unangenehmen Geſchmack, wovon bey dem Pfirſchenweine geredet wurde. Hiezu ſetze man, daß es Fabrikanten giebt, die, um eine Menge Saft zu erhalten, ihre zerſtoßene Frucht hitzen, und ſie dann ſogleich unter die Preſſe bringen. Hier thun ſie noch etwas Waſſer hinzu, wie ſie ſagen, um zu verhindern, daß dieſe Frucht durch ihre Erhitzung nicht ihren feinſten Geruch verliere, und einige Herbigkeit annehme, da der heiße Saft auf das Zellgewebe wirkt, welches nicht ſtets von angenehmen Geſchmacke iſt. Jedermann kann ſich hievon überzeugen, wenn er zum Beyſpiele eine

Kir-

ler seiner Feuchtigkeit, sich zu zersetzen anfängt. Der Liquorist muß dabey stehen bleiben, daß er den Karamel nicht so lange brennt, bis er scharf oder bitter werde. Man rührt ihn mit einer gewissen Menge Wasser an, wovon man zu dem schon fertigen Liqueur so viel thut, daß er die verlangte Gilbe bekomme. Diese Substanz giebt immer ein Dunkelgelb, und der damit gefärbte Liqueur pflegt gern braun zu werden. Der Saffran, dessen Beschreibung hier am unrechten Orte stehen würde, und welchen man mit dem wilden Saffran oder Safflor nicht vermengen muß, giebt eine goldgelbe Farbe, man mag ihn nun mit Wasser, oder mit Weingeist ausziehen lassen. Diese beyden Eigenschaften machen seine Anwendung viel bequemer, da die davon entstehende Farbe der Veränderung weniger unterworfen ist, indem die Säure des Weingeistes seine Farbe nur noch mehr erhöhet. Man bereitet demnach in einer von beyden Flüssigkeiten eine starke Saffrantinktur, und bedient sich derselben, wie des Karamels, um den Liqueuren die olivengelbe, so wie alle andere merkliche Schattirungen dieser Farbe zu geben. Der Saffran würde untadelhaft seyn, wenn es möglich wäre, ihm seinen Geschmack zu benehmen, der nicht jedermann anstehet, und welcher unverkenntlich ist, seine Menge mag so geringe seyn, wie sie will.

Der Carthamus oder wilde Saffran (s. Safflor), wird von einigen Liquoristen, zur Nachahmung der Färber, angewandt, letztere ziehen aus dem Safflor zwey Farben, eine gelbe, aber sehr vergängliche, und eine andere von ziemlich lebhaftem Roth, welche der Weingeist sehr geschwind verändert. Ausser diesen beyden Unbequemlichkeiten ist der Safflor bey diesen Liqueu-

queuren nicht ohne Gefahr anzuwenden, einer purgierenden Kraft wegen, die er auf sehr viele Naturen äussert.

Es giebt übrigens Destillirer, welche die gelbe Farbe aus den gelben Lakblumen mit Wasser oder Weingeist ausziehen. Man wählt die aufgeblüteſten Blumen, da sie reicher an Farbe sind.

Die rothe Farbe kann man den liqueuren mit vielen Substanzen geben, die Koschenille aber und das Fernambukholz scheinen die beyden beliebteſten zu seyn. Es ist fast nicht möglich, eine oder die andere dieser Substanzen anzuwenden, ohne ein wenig Alaun zuzumischen, welcher die Farbe befestigt und erhöhet. Der Fernambuk wird sehr leicht gelb. Die Koschenille thut man in den liqueur gleich vor dem Durchseihen. Nicht als ob man, genau zu reden, sich nicht mit Vortheil einer besonders bereiteten Koschenilltinktur bedienen könnte, so ist es doch ein für allemahl besser, daß man die liqueure erst nach ihrer Färbung durchseihet, um der Farbe ein lebhafteres Ansehen zu geben.

Um schön roth zu färben, nimmt man auf acht Pinten Liqueur vier Quentchen Koschenille, pulvert es in einem marmornen Mörsel zum unfühlbaren Pulver, gießt eine viertel Pinte kochendes Wasser auf dieses Pulver, rühret das Gemisch mit der Pistille wohl herum, um die Entstehung der Tinktur zu befördern, und gießt, wenn die Flüssigkeit zu erkühlen anfängt, die Tinktur in den Liqueur. Doch muß man so viel Wasser aus der Zusammensetzung des Liqueurs weggelassen haben, als die hinzukommende Tinktur beträgt.

Wenn unter der Zahl der auf Roth färbenden Substanzen weder von der Alkanne, noch von Ruku, noch von der Sonnenwende, noch auch von den Klatschrosen die Rede gewesen ist, so geschahe es, weil diese Substanzen, ihrer an-

fänglichen Röthe ungeachtet, sich immer mehr und mehr ins Violette ziehen, ja sie werden, besonders die Sonnenwende, zu diesem Behufe angewendet. Die Wahrheit zu sagen, entfärben sich die auf violett gefärbten Liqueure sehr geschwind, besonders, wenn die Farbe sehr schwach ist, denn mit der Kochenille kann man die Farbe der Weinhefen, der Rosen, die lebhafte Granatfarbe, ja alle Schattirungen auf Schönroth geben, da hingegen die mit andern färbenden Ingredienzen zu Wege gebrachten Farben stets der Vergänglichkeit unterworfen sind. Selten ist es, daß man den Liqueuren die grüne Farbe giebt, doch kann es geschehen, wenn man die Tinktur der Sonnenwende und des Saffrans oder auch den Veilchensyrupp mit der Saffrantinktur zusammen mischt.

Das Geheimniß der blauen Farbe hat viel Nachforschen veranlaßt, ehe man dahin gekommen ist, sie dauerhaft zu machen, und das Absetzen der Farbetheile zu verhindern. Endlich ist man dahin gekommen, mit folgender Bereitung; man nimmt ein halbes Quentchen gepulverten Indig, den man mit zwey Quentchen Vitriol in einem gläsernen Mörsel abreibt. Ist die Vermischung geschehen, so setzt man eine halbe Unze Alaunerde und etwas Wasser hinzu. Ein einziger Tropfen dieser Farbe ist im Stande, eine große Menge Liqueur dergestalt schön blau zu färben, daß man nicht befürchten darf, demselben irgend einen widrigen Geschmack dadurch mitzutheilen. Man kann jedoch diesen Prozeß dadurch noch verbessern, daß man, statt zweyer, drey bis vier Quentchen Vitriolöhl nimmt, und den gepulverten Indig in einer Hitze von dreyhundert fahrenheitischen Graden zur völligen Auflösung bringt;

bringt; dann wird man kaum so viel Alaunerde als vorhin nöthig haben, die überflüssige Säure hinwegzunehmen, und mehr Tinktur bekommen. Der beste Indig braucht acht Mahl so viel, dem Gewichte nach, Vitriolöhl zu seiner Auflösung, der schlechtere sechs Mahl so viel. — Das sogenannte feine lackmus, wovon der Herr Hofkommissair Barth in Großenhayn der Erfinder und Verfertiger ist, würde sehr schicklich zur Blaufärbung der Liqueure angewandt werden können, da es schön, beständig und unschädlich ist.

Da hier nun die färbenden Materien und ihre Wirkungen auf die Liqueure in ihrer ersten Einfachheit aufgestellt sind, so läßt es sich leicht einsehen, wie ein und derselbe Liqueur unter den Händen eines geschickten Künstlers, bloß auf der Seite der Farbe betrachtet, mehrere Verschiedenheiten annehmen kann. Setzt man hiezu noch dasjenige, was über das verschiedene Verhältniß des Zuckers, welches zu einem und demselben Liqueure kommen kann, bemerkt ist, und betrachtet überdies, daß man selbst hierdurch, ohne das mindeste an gewürzhaften oder riechenden Ingredienzen hinzu zu thun oder abzunehmen, Verschiedenheiten bewirken kann, so wird man leicht einsehen, daß dieselben Substanzen eine nahmenloſe Anzahl von Liqueuren zu Wege bringen können, die dem Anscheine nach verschieden sind, und deren Benennung von dem Eigenwillen und der Betriebsamkeit desjenigen abhängen wird, der sie zusammen gesetzt hat.

Von den feinen Liqueuren, und denen, welche man Quintessenzen, und Oehle nennt.

Feine liqueure nennt man überhaupt diejenigen, deren Ingredienzen mit der größten Sorgfalt gewählt sind, und bey deren Zusammensetzung man nichts geschont hat, was zu ihrer Güte beytragen konnte. Im Handel aber ist das Wort fein ein bezeichnendes Wort, welches man liqueuren ganz freygebig beylegt, welche von dem bekannten liqueure blos darin unterschieden sind, daß sie destillirt, oder mit ein wenig Zucker mehr angemacht worden. So unterscheidet sich der bey den Kaufleuten sogenannte feine Pommeranzenliqueur vom gewöhnlichen Pommeranzenblüth-Ratafia nur dadurch, daß man statt sechs Unzen Zucker auf die Pinte zehn bis zwölf Unzen genommen hat. Man giebt auch noch den Benahmen feiner liqueure uneigentlicher Weise denen, welche mit wesentlichen Oehlen verfertigt worden, und welche deshalb einen viel stärkeren Geruch haben, dagegen aber desto mehr Zucker brauchen, ihre Schärfe zu verhüllen. Die Wahrheit zu sagen, kann man diese Klasse von liqueuren für eine Uebertriebenheit ansehen, bey der wir uns nicht lange aufhalten dürfen, da die feinen liqueure keine andere Bemühung erfordern, als diejenige ist, die ein jeder liquorist bey seinen Zusammensetzungen zu beobachten hat. Doch ist es billig, hier noch eine andere Unterscheidung des liquoristen anzuführen. Ein und derselbe liqueur kann entweder fein, oder bürgerlich oder gemein seyn, wovon die Verschiedenheit, einigen zufolge, auf der Menge Branntwein, nach andern, auf der Menge des Zuckers, nach einstim-

mi-

miger Meinung aber, auf der Wahl der Frucht beruhet. Andere nennen ihre feinen Liqueure doppelte; man siehet wohl, was man von diesem Unterschiede zu denken hat.

Nicht eben so verhält es sich mit den Essenzen und Quintessenzen *). Sie haben zum Hauptkennzeichen dieses, daß sie mit den gewürzhaften Substanzen überladen sind, die ihren Bestandtheil ausmachen, dergestalt, daß sie fast nicht mehr davon aufnehmen können, wenn sie auch dadurch scharf würden, und dies unterscheidet sie hinlänglich von den andern Liqueuren. Fast allemahl werden die Quintessenzen auf dem Wege des Aufgusses bereitet, und ohne ein besonderes Verhältniß dazu zu nehmen, ist es genug, doppelt oder dreyfach so viel zu nehmen, als in die gewöhnlichen Liqueure kommen, um den Nahmen Quintessenz dem Liqueure zu verschaffen, der daraus entstehen soll. Da dies der einzige Unterschied ist, welcher die Quintessenzen charakterisirt, so ist es überflüssig, etwas über ihre Bereitung hinzuzufügen, welche von der gewöhnlichen in keinem Stücke abweicht.

Es ist kaum funfzig Jahr, da man die besondere Gattung Liqueure, Oehle genannt, noch nicht kannte. Es war lange Zeit hindurch der Nahme eines einzigen berühmten Liqueurs, welcher von einem gewissen Bouillerot erfunden, und Venusöhl genannt wurde. Nach dem Tode des Erfinders haben sich viele Mühe gegeben, sein Recept zu erhalten, aber wie es scheint ver-

*) Nach Herrn Hahnemann nennt man Quintessenzen in Frankreich öfterer die wesentlichen aus den gewürzhaften Fruchtschalen, der Cedra, der Citrone, Pommeranze, Bergamotte, Poncine u. s. w. gezognen Oehle, seltner nennt man einige Liqueure so.

zu entscheiden, ob man genug Syrupp, Gewürz oder Geist genommen hat, und wenn man diesen bemerkten Fehler verbessert hat, so muß man den liqueur, wie er auch beschaffen seyn möge, von neuem wieder durchseihen.

Es giebt noch zwey andere von jedem liqueure fast unzertrennliche Fehler. Der erste ist ein Feuergeschmack (goût de feu), der sich bey allen denen befindet, die mit Weingeist bereitet worden, welcher durch die Destillation mit seinem Gewürz geschwängert ist, eine Gattung Geschmacks, den man mit der Brenzlichkeit nicht verwechseln muß. Letztere, oder eigentlich ein mit Brenzlichkeit vermischter Fusel, rührt von einem übergegangenen Pflanzenöhle her; diesen Geschmack benimmt man dem Branntwein durch Wiederabziehen mit Wasser, und verhütet ihn durchs Wasserbad oder den Helmabkühler. Der Feuergeruch hingegen ist jener scharfe Geschmack jedes frisch destillirten Branntweins, welchen die destillirten Flüssigkeiten annehmen, weil sie in Dämpfe aufgelöst worden, ehe sie ihre gewöhnliche Fließbarkeit wieder annehmen, ein Zustand, welcher durch allzu große Ausdehnung der Bestandtheile einer Flüssigkeit sich für unsere Organe empfindbarer gemacht hat. Dieser verschwindet mit der Zeit, welche diesen Theilchen ihren natürlichen Zustand wieder anzunehmen verstattet.

Der zweyte Fehler ist der Mangel an Genauigkeit in der Zusammensetzung, welchen die neuern liqueure haben. Dieser Fehler verschwindet, wie der erste, gewöhnlich mit der länge der Zeit, und man sieht an dem Beyspiele des Venusöhls, daß die Zeit in diesem Falle der beste Künstler sey. Man kann aber gemeinhin die Zeit des Genusses nicht erwarten. Man will, wo

mög-

möglich, in vierzehn Tagen thun, was die Zeit nur in einigen Jahren ausrichtet, und wendet deshalb besonders folgende Mittel an, sich diesen Genuß zu verschaffen.

Eine der einfachsten Methoden bestehet darin, das Gefäß, worin der Liqueur ist, nicht völlig voll zu erhalten, es genau zu verstopfen, und es in diesem Zustande an einem Ort von mehr als temperirter Wärme zu setzen. Es erzeugt sich eine Verbindungsbewegung, die man nicht mit der Gährung verwechseln muß, in der Sprache der Scheidekünstler ist es eine Zirkulation, die desto leichter vor sich gehet, wenn leerer Raum im Gefäße ist, welches die verlangte Vereinigung beschleunigt. Zu diesem Behufe kann man sich eines sehr einfachen Mittels bedienen, wenn man den Liqueur in Pintenflaschen verkauft, und er nicht weit verfahren wird. Man läßt den ganzen Hals leer, und verstopft jede Flasche genau. Hiedurch erlangen die Liqueure ihren Grad von Vollkommenheit viel geschwinder.

Nachdem Herr Geoffroy, der Apotheker, entdeckt hatte, daß ein Pommeranzenblüthwasser seinen Feuergeruch verlor, nachdem es gefroren war, so hat man dieses Mittel bey den Liqueuren angewandt, entweder, wenn man sie geschwind trinken will, oder wenn sie eben auf die Tafel gesetzt werden sollen. Man darf also nur den Liqueur, den man vervollkommnen will, der Kälte aussetzen, oder ihn in Eis stellen. Was hier vor sich gehet, wäre allein schon hinreichend, die Ungläubigen zu überzeugen, daß die Kälte eine Bewegung veranlasset, und daß sie dergleichen offenbar in den Flüssigkeiten veranlasset, die ihr blosgestellt werden.

dem vorhergehenden erhellet, ſo unendlich viele Miſchungen angeben laſſen, und Herr Demachy ſagt unter andern, daß die zu ſeiner Zeit bekannten Recepte vielleicht ſchon einen dicken Folianten füllen würden. Es kommt hier aber nicht darauf an, ein vollſtändiges Verzeichniß derſelben zu liefern, ſondern vielmehr nur die vorzüglichſten, die geſchickte Liqueur-Bereiter mit gutem Erfolge angewendet haben, zum Nutzen anderer, die davon Gebrauch machen wollen, herzuſetzen. Zwar könnten dieſe einzelnen Vorſchriften auch in den beſonderen Artikeln gegeben werden, worauf ſie ſie ſich zunächſt beziehen, und es kommen in den vorhergehenden Theilen der Encyklopädie hier und da auch ſchon verſchiedene Liqueur-Recepte vor, auf die ich gelegentlich hinweiſen werde; da ſeit der Zeit, daß dieſe niedergeſchrieben wurden, aber viele neue bekannt geworden ſind, die einer Erwähnung verdienen; und da viele aus ſo mancherley Dingen zuſammen geſetzt ſind, daß man verlegen iſt, in welchen Artikel ſie gehören: ſo halte ich es für das beſte, hier die vorzüglichſten von den fehlenden nachzuhohlen, und neben dieſen auch zugleich die anderen anzuzeigen, um dieſe Materie zur Bequemlichkeit der Beſitzer der Encyklopädie nicht ſo ſehr zu zerſtreuen. In den folgenden Theilen werde ich indeſſen, ſo wie es die Veranlaſſungen erfordern, auf dieſen Artikel zurückweiſen, falls zu der Zeit nicht eine verbeſſerte Methode zur Bereitung dieſes oder jenen Liqueurs bekannt ſeyn wird.

Angelik-Liqueur. Davon ſehe man Th. 2. S. 127. Hier iſt indeſſen noch ein anderes Recept. Man deſtillirt eine Unze wohl geſtoßenen Angelik-Samen mit 3 und einer halben

Pinte *) Branntwein. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker, welchen man in 3 Pinten Waſſer auflöſet. Der Same muß friſch ſeyn.

Angelik-Ratafia. Man nehme von ihren Blättern gereinigte, ausgewachſene Angelikſtengel, ſchneide ſie klein, und zerſtoße ſie gröblich; fülle eine Kruke bis zur Hälfte damit an, gieße ſie vollends voll Branntwein, und ſtelle ſie wohl verſtopft einen Monath lang an die Sonne, gieße dann den Aufguß in eine andere Kruke, ſetze auf jede Pinte Flüſſigkeit ſechs Unzen gepulverten Zucker, ein wenig Zimmt, und ein wenig Muskatenblumen; ſtelle den Liqueur noch einen Monath in die Sonne, und ſeihe dann durch.

Andaye-Branntwein, ſ. weiter unten Danziger Waſſer.

Pater Andre-Waſſer. (Eau du père André). Man nimmt drey und eine halbe Pinte Waſſer, das Waſſer von einem halben Pfunde Roſen, nebſt einem halben Pfunde Lackblumenblätter (giroflé, cheiri), und zwey Unzen Pommeranzenblüthe, deſtilliret das Waſſer herüber, löſt in dieſem Waſſer ein Pfund Zucker auf, und ſetzt den Weingeiſt von drey und einer Viertelpinte Branntwein hinzu, wenn man das einfache Waſſer bereiten will.

Das feine zu bereiten, nimmt man dieſelbe Menge deſtillirtes Blumenwaſſer, löſt drey und ein Viertelpfund Zucker darin auf, und miſcht noch den Geiſt aus vier und einer halben Pinte Branntwein dazu.

Das

*) Eine Pariſer Pinte hat 47⅜ franzöſiſche Cubic-Zoll, oder 52 Leipziger, und wiegt mit Flußwaſſer angefüllt, nach der kölniſchen Mark 243¼ Quentchen.

Das trockne zu bereiten, erhöhet man die Menge der Blumen um ein Drittel, läßt in dem abgezogenen Waſſer vier Pfund Zucker auflöſen, und miſcht den Geiſt aus ſechs Pinten Branntwein dazu, welcher ſo viel als das abgezogene Waſſer beträgt.

Anis-Liqueur. Außer den Th. 2. S. 188. gegebenen Vorſchriften zu verſchiedenen Bereitungen aus Anis, iſt auch noch folgendes Recept zu einem **Anis Liqueur** zu merken. Man läßt ein halbes Pfund diesjährigen gepulverten Anis vierzehn Tage lang in neun Pinten einer Miſchung rektifizirten Weingeiſtes mit gleichen Theilen Waſſer im Aufguſſe ſtehen, und deſtilliret allmählig aus dem Waſſerbade. Man erhält vier oder fünf Pinten Geiſt, und ſetzt den gehörigen Syrupp dazu. Koriander, Fenchel und die andern hitzigen Samen werden in gleichem Verhältniſſe genommen, wenn man einen Liqueur daraus bereiten will.

Sternanis-Liqueur. Man läßt ſechs Unzen gepulverten Sternanis vierzehn Tage lang in neun Pinten einer Miſchung aus gleichen Theilen Weingeiſt und Waſſer im Aufguſſe ſtehen, und deſtilliret dann allmählig fünf Pinten herüber. Die Flüſſigkeit miſchet man mit einem Syruppe aus fünf Pfund Zucker und fünf Pinten Waſſer bereitet. Die Miſchung wird trübe und milchicht werden, man muß ſie mit Eyweiß klären, und nach der Kunſt durchſeihen.

Anis-Ratafia. Man ſtößt ein halbes Pfund grünen Anis, ein Viertelpfund Koriander, zwey Quentchen Zimmt, und ein Quentchen Muskatenblumen, und ſetzt es mit neun Pinten Branntwein einen Monath lang in Aufguß. Vor dem Verſtopfen der Flaſche ſetze man ſechs Un-

zen.

Dergleichen, oder Chambery-Klärchen (Clairette de Chambery). Man thut ein halbes Quentchen Würznelken, zwey Quentchen Muskatenblumen, vier Pinten Branntwein und einen Schoppen Waſſer in die Blaſe. Zum Syrupp nimmt man zwey und drey viertel Pfund Zucker in drey Pinten Waſſer aufgelöſt.

Man zieht bey jedem Liqueure, wozu Gewürze kommen, allemahl etwas Phlegma mit herüber, worin eigentlich das aromatiſche Weſen mit herüber gehet. Alle Gewürze müſſen geſtoßen ſeyn, das Feuer muß gelind regiert werden. Zum Syrupp wird der Zucker in kaltem Waſſer aufgelöſt.

Dergleichen, feiner Liqueur. Hiezu erhöhet man die Verhältniſſe der Gewürze um ein Viertheil, und nimmt eben ſo viel Pfund Zucker, als Pinten Branntwein dazu kommen, das iſt, man nimmt fünf Pinten Branntwein, zum Syrupp aber zwey und eine halbe Pinte Waſſer.

Barbados-Rahm. Man läßt in einer Miſchung von fünf Pinten des ſtärkſten Weingeiſtes, und vier Pinten Waſſer die Schalen von drey Cedras, von drey Pommeranzen, zwey Quentchen Muskatenblumen, vier Quentchen Zimmt und ſechs Gewürznelken vierzehn Tage lang im Aufguſſe ſtehen, deſtilliret dann ſechs Pinten aus dem Waſſerbade bey jählingem Feuer herüber, gießet ſie zurück, kohobiret, und läßt nur vier Pinten Geiſt bey ſehr gemäßigtem Feuer herüber gehen. Dann läßt man acht Pfund feinen Zucker in vier Pinten Waſſer zerſchmelzen, und vermiſchet den Geiſt mit dieſem Syruppe.

Baſilien- oder Baſilicon-Waſſer, (Eau de Baſilic en Liqueur). Man nehme die Blätter und Blumen dieſes Krauts, zuſammen drey Hände voll, und vier Pinten Branntwein in die Blaſe, miſche dann, wenn der Geiſt erkaltet iſt,

einen

einen Syrupp aus vier Pfund Zucker in kochendem Waſſer zerlaſſen dazu, und ſeihe durch. — Von den Kräften dieſes Liqueurs ſehe man Th. 3. S. 579.

Dergleichen auf ſechs Pinten. Man deſtilliret die Schalen von einer ſchönen Cedra, und von drey ſchönen portugieſiſchen Pommeranzen, ein Quentchen Muskatenblume, zwey Quentchen Zimmt, und acht Gewürznelken mit vier Pinten Branntewein und einem Schoppen Waſſer. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Kaſſonade, und zwey und fünf Achtel Pinten Waſſer.

Barbadoswaſſer, (eau des barbades). Man läßt vierzehn Tage lang die Schalen von ſechs groſſen Cedras, und zwey Unzen Zimmt in einer Miſchung von fünf Pinten Weingeiſt, und vier Pinten Waſſer im Aufguſſe ſtehen, und deſtilliret bey mittelmäßigem Feuer aus dem Waſſerbade. Nachdem man ſechs Pinten erhalten hat, ſchüttet man den Reſt hinweg, ſpület die Blaſe aus, und ziehet dieſe erhaltenen ſechs Pinten nochmahls über die Schalen ab, nachdem man die Schalen von vier andern Cedras, und eine Unze Zimmt dazu gethan hat. Die wiederum erhaltenen vier Pinten gießt man zurück in die Blaſe, und kohobiret, bis man vier bis fünf Pinten herüber hat. Dieſen Geiſt vermiſchet man mit einem Syruppe, welcher aus ſieben Pfunden des beſten gepulverten Zuckers, in zwey Pinten heißen Waſſers aufgelöſt, bereitet worden, und ſeihet das Gemiſch durch. Seine Güte erlanget dieſer Liqueur erſt durch langes Liegen, da er friſch zu ſcharf iſt.

Dergleichen, und Barbadosrahm, (eau et crême). Wenn man die Schalen von ſechs

Cedras und zwey Unzen Zimmt in acht Pinten Branntwein fünf bis sechs Tage lang hat stehen lassen, so destilliret man mit Hinzuthuung einer Pinte Wassers die Mischung herüber, und erhält, wenn man nur vier Pinten Geist herüberziehet, den sogenannten Barbadosrahm, welchen man mit einem Syruppe aus vier Pinten Wasser und drey Pfund Zucker bereitet, versetzt. Zum Barbadoswasser aber ziehet man acht und eine viertel Pinte Geist herüber, setzt einen Syrupp aus zwey Pinten Wasser, und acht Pfund Zucker bereitet dazu, und seihet funfzehn Tage nach der Vermischung durch.

Dies ist ein Liqueur von amerikanischer Erfindung, welchen man jetzt nur noch unvollkommen hat nachmachen können.

Barbadoswasser, rektifizirtes. Man ziehet die Schalen von zwey schönen Cedras und ein halbes Loth Zimmt mit vier und einer halben Pinte Branntwein herüber, und rektifiziret das Erhaltene durch abermahlige Destillation über gleicher Menge Cedraschalen und Zimmt. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker und einen Schoppen Wasser.

Man kann auch diese Ingredienzen einen Monath lang mit einfachem Weingeiste im Aufgusse stehen, dann aber ein Pfund Zucker in diesem Aufgusse schmelzen lassen. Ist der Zucker geschmolzen, so filtriret man. Man sehe auch Th. 3. S. 528.

Bequillewasser des Pater Barnaba. Man nimmt eine Unze gestoßenen Zimmt, und zwey Quentchen gestoßene florentinische Schwertelwurzel, nebst einem Schoppen Wasser und drey und eine viertel Pinte Branntwein in die Blase. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel

Pfund

Pfund Zucker, und drey und eine viertel Pinte Waſſer.

Bergamotten-Waſſer, gemeines, fünf Pinten. Man nehme die Schalen einer mittlern Bergamotte, nebſt drey und einer viertel Pinte Branntwein in die Blaſe, und deſtillire bey etwas lebhaftem Feuer, doch ohne etwas Phlegma herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel Pfund Zucker, und zwey und drey viertel Pinten Waſſer.

Man ſuche eine ſchöne Bergamotte aus, deren Schale man mit drey und einer viertel Pinte Branntwein deſtilliret. Zum Syrupp kommen zwey Pinten Waſſer und drey Pfund Zucker.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt die Schalen von zwey kleinen Bergamotten, oder einer mittlern und kleinen, nebſt drey und einer viertel Pinte Branntwein in die Blaſe; zum Syrupp aber anderthalb Pinten Waſſer und drey Pfund Zucker.

Um dieſe drey Liqueure mit dem weſentlichen Oehle zu bereiten, nimmt man auf die vorbeſchriebene Menge Branntwein zum gemeinen Bergamottenwaſſer dreyßig Tropfen weſentliches Bergamottenöhl, vierzig zum doppelten und funfzig zum feinen und trocknen.

Bigarade-Waſſer, oder Orangeſſe. Man nimmt ſechs gewöhnliche ſaure Pommeranzen (bigarades), ſind ſie ſchön, ſo können vier hinreichen, man kann aber auch acht bis neun nehmen, wenn ſie klein ſind, aus Provence oder Portugal. Die Schalen dieſer Früchte deſtillire man mit drey und einer viertel Pinte Branntwein. Man kann auch noch etwas Muskatenblumen dazu thun, oder Muskatennuß, ehe man es deſtilliret; ein Quentchen von erſtern, oder eine halbe Nuß. Zum Syrupp werden anderthalb

in das Abziehgeräthe. Zum Syrupp kommen zwey Pfund Zucker, und zwey Pinten Waſſer. Will man ſtatt der Schalen die Quinteſſenz nehmen, ſo kommen achtzig Tropfen davon in die Blaſe.

Chambery, ſiehe **Ardellenwaſſer**, oben, S. 543.

Chineſerwaſſer, (eau chinoiſe avec le ſirop du citron de Madere.*) Auf eine Pinte des Syrupps von eingemachten maderiſchen Zitronen nimmt man eine Pinte Weingeiſt, die durchgeſeihete Vermiſchung iſt der Liqueur.

Chineſerwaſſer, gemeines, aus provenziſchen, italieniſchen oder portugiſiſchen Zitronen. Man nimmt die Schalen von fünf und zwanzig kleinen, grünen Citronen, und deſtilliret ſie mit drey und einer viertel Pinte Branntwein. Zum Syrupp kommen zwey und eine viertel Pinte Waſſer, und fünf Viertel Pfund Syrupp.

Dergleichen, doppeltes. Man deſtillire die Schalen von dreyßig Citronen mit drey und einer viertel Pinte Branntwein; zum Syrupp läßt man drey Pfund Zucker in zwey Pinten kaltem Waſſer zergehen.

Dergleichen, feines und trockenes, auf vier Pinten. Die Schalen von fünf und dreißig bis ſechs und dreißig Citronen läßt man mit einer gleichen Menge Branntwein, wie oben, deſtilliren, der Syrupp beſtehet aus zwey Pfunden Zucker in anderthalb Pinten kalten Waſſers aufgelöſt.

Ci

*) Man muß dieſes nicht mit dem Chineſiſchen Branntwein, Th. 6. S. 476. verwechſeln.

Cinamomum. Man mischet in folgender Ordnung sechs Tropfen wesentliches Zimmtöl, eine Pinte Weingeist, und einen aus einer Pinte Wasser und anderthalb Pfund Zucker bereiteten Syrupp; läßt die Vermischung zwey Tage stehen, setzet zwey Unzen Zimmtgeist dazu, und seihet durch.

Die Spiritus aller Art bereitet man, indem eine oder mehrere aromatische Substanzen, im Verhältnisse von höchstens zwey Unzen zu zwey Pinten doppelten Branntweins oder einer Pinte Weingeist, verschiedene Tage digerirt, und dann destilliret werden, um den geistigen Theil davon abzuziehen; das zuletzt übergehende milchichte Wasser aber hebet man zur Würzung, oder zur Grundlage anderer Liqueure auf.

Cinamomum, sechs Pinten. Man nimmt anderthalb Unzen Zimmt, zwey Quentchen Muskatenblumen, pulvert beydes, und ziehet es mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser bey einem gewöhnlichen Feuer dergestalt herüber, daß noch etwas Phlegma dazu destilliret, und vermischet den erhaltenen Geist mit einem Syruppe, aus vier Pfund Zucker und drittehalb Pinten Wasser bereitet.

Man kann noch über diese Menge Zucker einhalbes Pfund Kassonade nehmen, damit der Filtrirsack vollgesogen, und der Liqueur fetter werde, auch das Wasser erhitzen, damit der Zucker desto leichter schmelze.

Citronelle. Außer dem, Th. 8. S. 161 gegebenen Recepte gibt es noch folgendes: Man suche dreyßig frische Citronen aus, mit starker Schale, schälet diese gelbe Schale fein ab, thut sie nebst den Schalen von vier Pommeranzen etwas wenigem zerstoßenen Koriander und vier Gewürznelken in neun Pinten Branntwein, oder in fünf Pinten höchst rektifizirten Weingeist mit

Feuer. Zum Syrupp nimmt man vier Pfund Zucker und einen Schoppen Waſſer. Man färbet ihn karmoiſin.

Fenchelwaſſer, (eau de ſenouillette). Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, und zwey Unzen geſtoßenen Fenchel in die Blaſe, und thut noch einen Schoppen Waſſer dazu. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zukker und drey Pinten Waſſer.

Dergleichen, doppelter Liqueur. Hiezu nimmt man eben ſo viel Branntwein und ein Drittel Fenchel mehr; zum Syrupp aber zwey Pinten Waſſer und drey Pfund Zucker.

Dergleichen, feiner und trockner. Man ziehet eben ſo viel Branntwein mit drey Unzen Fenchel völlig herüber, und nimmt zum Syrupp zwey Pinten Waſſer und anderthalb Pfund Zucker.

Will man dieſen liqueur für ſenouillette de l'isle de Rhé verkaufen, ſo darf man nur etwas Muskatenblumen zu dem Rezepte nehmen.

Florenzer Liebling (favorite de Florence). Man deſtillirt die Schalen von 6 ſchönen Citronen, und ein Quentchen Muscaten-Blumen, wohl geſtoßen, mit 4 Pinten Branntwein, und einem Schoppen Waſſer, ſo, daß etwas Phlegma mit herüber geht, und miſcht einen Syrupp von $2\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in 3 Pinten Waſſer aufgelöſet dazu. Wenn man dieſen liqueur ſchön carmoiſin färbt, heißt er **Römerwaſſer** (Eau romaine).

Francpineau-Ratafia (ratafia de francpineau). Man nimmt die ſo benannten Trauben, beert ſie ab, preßt ſie durch, und bearbeitet ſie, wie den Kirſchwein, nur daß das Gewür-

würze auf die Pinte ein Quentchen Zimmt und vier Gewürznelken sind.

Fruchtwein. Um einen künstlichen Wein, oder Ratafia aus den Früchten zu bereiten, quetscht man die weniger saftigen, als Pfirschen, Aprikosen u. s. w. läßt hundert Pfund von diesem Fruchtbreye so lange gähren, bis ein weinichter fast säuerlicher Geruch aus der Masse aufsteigt, und die übergehende Flüssigkeit klar wird, drückt den Saft durch ein weitlöcherichtes Tuch, setzt zwey Pfund starken Weingeist, und vier Pfund gepulverten Zucker dazu, hebt die Flüssigkeit wohl verstopft ein Jahr auf, und bedient sich dann derselben.

Die etwas saftigeren Früchte quetscht man, und preßt sie sogleich aus. Hundert Pfund dergleichen Saft, z. B. von Kirschen läßt man an einem temperirten Orte gähren. In acht Tagen wird die Gährung vollendet seyn. Zu so viel gegohrnem Safte setzt man drey Pfund starken Weingeist und sechs Pfund Zucker, hebt das Gemisch wohl verstopft ein Jahr lang auf, und bedient sich dann dieses Weines. Eben so verfährt man mit den Vogelkirschen, mit den Johannisbeeren u. s. w.

Himbeerwein bereitet man, wenn mit diesen Beeren eine steinerne Kruke angefüllet und guter alter Branntwein darüber gegossen, die Flasche wohl verstopft zwey Monath lang an die Sonne gestellt, dann das Helle herunter gegossen, der Saft aus den Himbeeren durch ein weitlöcherichtes Tuch gedrückt, durchgeseihet, mit dem Abgegossenen gemischt, und sechs Unzen Zucker auf jede Pinte dazu gesetzt werden.

Mit den hier gegebenen Vorschriften vergleiche man die Artikel Himbeere, Johannisbeere.

die Gewürze deſſelben ſind, daß man keinen Karamel dazu thut, dagegen aber Blattſilber.

Dergleichen auf ſechs Pinten. Man nimmt die Schalen von drey mittlern Citronen, ein Quentchen Koriander, und zwey Quentchen Zimmt geſtoßen auf drey und eine halbe Pinte Branntwein in die Blaſe, thut vor dem Deſtilliren noch einen Schoppen Waſſer dazu, und zieht ein wenig Phlegma mit herüber. Zum Syrupp nimmt man drey und eine viertel Pinte Waſſer, und fünf Viertelpfund Zucker. Mit Karamel färbt man denſelben, und thut ſo viel Blättchen Gold, als Pinten Liqueur ſind, in die Flaſche.

Auch iſt dieſer Liqueur ſehr gut, wenn man ein Quentchen Möhrenſamen, eine Citrone, übrigens aber gleiche Menge Zimmt und Koriander auf vier Pinten Branntwein nimmt; zum Syrupp aber vier Pfund Zucker und zwey Pinten Waſſer. Das Uebrige iſt, wie beym Vorigen.

Göttliches Waſſer (eau divine). Man gießet vier Pinten recht ſtarken Weingeiſtes in eine irdene Kruke, nebſt einem Quentchen weſentlichen Citronenöhls, eben ſo viel Bergamottöhls, und vier Unzen doppeltes Pommeranzenblüthwaſſer, ſchüttelt alles wohl um, bereitet dann den Syrupp kalt aus vier Pfund Zucker und acht Pinten Waſſer, ſchüttet den Syrupp zu dem vorhergehenden Gemiſche, rühret nochmahls um, und filtriret nach drey bis vier Tagen, wenn der Liqueur nicht völlig klar iſt.

So kann man viele andere Liqueure durch die verſchiedenen weſentlichen Oehle leicht und ohne Deſtillation bereiten.

Dergleichen, einfaches. Dieſe Grundſubſtanz aller Liqueure entſtehet, wenn man zu gewöhnlichen Liqueuren einen Syrupp von zwölf

Pin-

Pinten Waſſer und vier und einem halben Pfunde Zucker; zu den feinen einen Syrupp von acht Pinten Waſſer und vier und einem halben Pfunde Zucker; zu den öhlichten Liqueuren aber einen Syrupp von ſechs Pinten Waſſer und zehn Pfund Zucker bereitet; dann zu jedem dieſer Syruppe ſechs Pinten Weingeiſt miſcht, wodurch man die drey Gattungen Grundliqueure erhält, deren Vortheile im vorhergehenden beſchrieben ſind.

Dergleichen, trinkbares. Man thut zu drey Pinten Weingeiſt einen Schoppen doppeltes Pommeranzenblüthwaſſer, fünf und eine halbe Pinte Waſſer, und drey Pfund Zucker, und ſeihet durch, wenn alles zergangen iſt.

Man kann auch zwey Pinten Weingeiſt, eine Pinte Pommeranzenblüthgeiſt bereiten; ferner ſechs Pinten Waſſer, und drey Pfund Zukker nehmen, und durchſeihen.

Dergleichen, gemeines. Man nimmt ſechzig Tropfen weſentliches Pommeranzenblüthöhl, eine Unze Koriander, eine kleine Muskatennuß, und die Schalen von drey ſchönen Citronen, deſtilliret dieſe Dinge mit drey und einer viertel Pinte Branntwein, und eben ſo viel Waſſer. Zum Syrupp nimmt man fünf Viertelpfund Zucker.

Dergleichen, doppeltes. Hiezu nimmt man drey Pinten Branntwein und einen Schoppen Waſſer in die Blaſe, wozu man noch neunzig Tropfen Neroli, anderthalb Unzen Koriander, eine mittelmäßige Muskatennuß, und die Schalen von drey ſchönen Citronen nimmt. Drey Pfund Zucker, und zwey Pinten Waſſer bilden den Syrupp.

Dergleichen, feines und trocknes. Man thut in die Blaſe vier Pinten Branntwein, ei-

nen Schoppen Wasser, hundert Tropfen Neroli, anderthalb Unzen Koriander, eine große Muskatennuß, und die Schalen von drey schönen Citronen; zum Syrupp nimmt man zwey Pfund Zucker, und zwey Pinten Wasser. Gewöhnlich macht man diesen Liqueur mehr markig, als trinken. Will man statt des Neroli zum göttlichen Wasser Pommeranzenblüthwasser nehmen, so wird der Liqueur noch vortreflicher.

Granatratafia. Man nimmt großkernige Granaten, preßt zwischen den Händen den Saft derselben über einem Siebe aus, damit das häutige Wesen und die Kerne zurückbleiben. Zu zwey Pinten dieses Saftes lässet man ein Pfund Zucker zergehen, und mischet fünf Viertelpinten Branntwein, und so viel Zimmtgeist hinzu, als zum vollkommnen Geschmacke nöthig ist; seihet durch, lässet den Ratafia in verstopften Flaschen vierzehn Tage stehen, und verbrauchet ihn.

Dergleichen, doppelter. Man löst in zwey Pinten Granatsafte anderhalb bis zwey Pfund Zucker auf, und setzt auf drey Pinten dieser Flüssigkeit fünf Viertelpinten Weingeist, und so viel Spiritus von den vier Gewürzen, daß der Geschmack vollkommen werde. *)

Himbeer-Ratafia, s. Th. 23. S. 544.

Himbeerwasser. **) Man pflückt sehr kleine Körbe voll Himbeeren ab, stampft sie, und gießt nach vier und zwanzig Stunden drey Pinten guten Weingeist dazu; destilliret zugleich aus dem Wasserbade, ziehet zwey Pinten herüber, und

*) Vom Granatbaum sehe man Th. 19. S. 707.

**) Das Himbeerwasser Th. 23. S. 541. gehört nicht zu den Liqueuren.

und vermiſcht ſie mit einem Schoppen aus drey Pfund Zucker, und vier Pinten Waſſer. Man kann den Wohlgeruch noch erhöhen, wenn man nebſt dem Syruppe einen Skrupel Vanille dazu thut. Sechs Tage nach der Miſchung filtriret man.

Hypocras, oder richtiger Hippokras. S. Th. 23. S. 582. Zu den dort befindlichen Recepten kann man noch folgendes ſetzen: Man laſſe in ſechs Pinten guten Bourgognerwein ſechs Quentchen Zimmt, zwey Quentchen Würznelken, und eben ſo viel Vanille, lange mit vier Unzen Zucker abgerieben, vierzehn Tage im Aufguſſe ſtehen, dann ſetze man einen Tropfen Ambraeſſenz dazu, und ſeihe es durch den Filtrirſack.

Die Rezepte dieſes Weins weichen unendlich von einander ab, es giebt Leute, welche geſtoßene bittere Mandeln auf den Boden des Filtrirſacks gethan haben wollen, andere, welche Amber in den Zipfel dieſes Sacks thun, um beym Filtriren dem Liqueure Wohlgeruch zu geben.

Jägerwaſſer (eau du chaſſeur). Man nehme eine Pinte guten Branntwein und eine Pinte deſtillirtes Pfeffermünzenwaſſer, ſetze ein Pfund Zucker, und zwey Tropfen weſentliches Pfeffermünzenöhl dazu, laſſe es zwey bis drey Tage digeriren, und filtrire dann.

Jungfernwaſſer (eau de pucelle). Man nimmt zwey Unzen der beſten Wacholderbeeren, und eine halbe Unze Angelikſamen, geſtoßen; überdies drey und eine viertel Pinte Branntwein, ziehet den Geiſt herüber, zu welchem man einen Syrupp miſcht, aus drey und einem Viertelpfunde Zucker in drey und einer viertel Pinte gemeinen, und einer Sechzehntheilpinte guten Pommeranzenblüthwaſſers aufgelöſt. Die Vermiſchung ſeihet man durch, und der Liqueur iſt fertig.

Jupiteröhl. Man nimmt drey Pinten mit wesentlichem Citronenöhle geschwängerten Geist, eben so viel Cedratgeist, mischet beyde Spirituse in einer großen Flasche, setzet gleiche Theile eines zuckerreichen Syrupps, und zwey Pinten Stubak dazu; schüttelt alles wohl unter einander, kläret es mit Eyweiß, setzet das Gefäß zwölf Stunden wohl verstopft bey einer sehr gelinden Wärme ins Wasserbad, und seihet dann durch.

Kaffeeliqueur. Drey Pfund des besten levantischen Kaffees werden gehörig gebrannt und gemahlen; in neun Pinten Branntwein, oder besser in fünf Pinten vollkommen rektifizirtem Weingeiste, mit vier Pinten gemeinem Wasser verdünnet, acht Tage im Aufgusse stehen gelassen; der Aufguß aus dem Wasserbade destilliret, bis man sechs Pinten Flüssigkeit erhalten hat, welche wieder auf das Rückbleibsel gegossen und dergestalt kohobiret werden, daß man fünf Pinten mit dem gewürzhaften Oehle des Kaffees geschwängerten Geist durch die Destillation herüberziehet. Zur Versüßung werden fünf Pfund Zucker in fünf Pinten Quellwasser zum Syrupp aufgelöst, und damit vermischet. *)

Kaffeewasser, sechs Pinten. Man nimmt eine Unze gerösteten und gemahlnen levantischen Kaffee, drey und eine Viertelpinte Branntwein und einen Schoppen Wasser, thut es ins Abziehgeräthe, ziehet den Geist herüber, mischt ihn mit einem Syruppe aus fünf Viertelpfund Zucker, und drey und einer viertel Pinte Wasser bereitet, seihet das Gemisch, wenn es sich wohl vereiniget hat, durch, und verkaufet den

li-

*) Ein anderes Recept findet man Th. 3. S. 264. unter Kaffee-Branntwein.

liqueur alsbald, da das Alter zu seiner Güte nichts beyträgt.

Kakaoliqueur. Zuerst nehme man ein Pfund geröstete und gestoßene Kakaobohnen, zwey Pinten Branntwein, und eine halbe Unze Zimmt, lasse es sechs Tage im Aufgusse stehen, destillire, und ziehe eine Pinte Geist herüber. Dann nimmt man ein halbes Pfund gleichfalls gerösteten Kakao, eine halbe Unze Zimmt, ein Quentchen Vanille, und eine halbe Quinte Würznelken, lässet dieses zusammen acht Tage in zwey Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, seihet es durch, und setzt den destillirten Geist dazu. Zu diesen drey Pinten mischt man einen Syrupp, welcher aus zwey Pinten Wasser, und zwey Pfund Zukker bestehet, läßt das Gemisch vierzehn Tage stehen, und seihet dann durch.

Kakaowasser oder Schokoladenliqueur,*) einfacher. Man nimmt zwey Unzen geröstete und zerriebene Kakaobohnen, drey Quentchen Vanille, und drey und eine viertel Pinte Branntwein, treibt bey gewöhnlichem Feuer den Geist herüber, ohne Phlegma mit herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man anderthalb Pfund Zukker, und zwey und drey viertel Pinten Wasser.

Dergleichen, doppelter. Man nimmt eine und eine halbe Unze Kakao, sechs Quinten Vanille, und vier Pinten Branntwein. Zum Syrupp vier Pfund Zucker, und zwey und eine halbe Pinte Wasser.

Kernwasser. Man nimmt, um zwanzig Pinten dieses Liqueurs zu bereiten, einen Syrupp von vier Pfund Zucker, und neun Pinten

*) Man sehe auch Th. 8. S. 92. wo ein anderer Chocoladen-Liqueur vorkommt.

Gabe des Zuckers nach dem neuern Geſchmack bis auf zwey Pfund und mehr erhöhen.

Dergleichen, von Jesmin. Man nimmt drey und eine viertel Pinte Branntwein, einen Schoppen Waſſer, ſechs Unzen ſpaniſchen Jesmin, zwölf Tropfen weſentliches Cedraöhl, und zwey Quentchen Koriander in die Blaſe. Zum Syrupp kommen drey Pinten Waſſer, und anderthalb Pfund Zucker. *)

Dergleichen, montpelieſer. Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, einen Schoppen Waſſer, die Schalen einer Bergamotte, oder fünf und zwanzig Tropfen des weſentlichen Oehls derſelben, zwey Quinten Muskatenblumen, und eine halbe Quinte Würznelken in die Blaſe. Den Syrupp zu dieſem Liqueure bereitet man aus drey und einer viertel Pinte Waſſer, und fünf Viertelpfund Zucker. Dieſe drey Vorſchriften kann man zu doppelten Liqueuren machen, wenn man die Verhältniſſe des Geiſtes, der Gewächſe und des Zuckers erhöhet. Sie ſind vortrefflich.

Macaronliqueur. Dieſen höchſt angenehmen, dem Geſchmacke der Macaronen ähnelnden Liqueur, zu bereiten, ſtößet man ein halbes Pfund bittere Mandeln, welche wohl ausgeleſen, und von Aprikoſenkernen und dergleichen völlig geſäubert werden, in einem marmornen Mörſel, läßt ſie in neun Pinten Branntwein oder Weingeiſte mit Waſſer verdünnet unter öfterer Umrührung der Kruke im Aufguſſe ſtehen. Nach Verfluß von vierzehn Tagen ziehet man die Miſchung bey gelindem und gleichem Feuer aus dem Waſ-

*) Man ſehe übrigens auch Jasmin. Th. 29. S. 174.

Waſſerbade herüber. Sobald man fünf Pinten Geiſt erhalten hat, miſcht man hiezu den Syrupp, aus fünf Pfund Zucker, drey Pinten gemeinem und zwey Pinten doppeltem Pommeranzenblüthwaſſer bereitet; findet man den Liqueur zu geiſtig, ſo vermehret man die Menge des Syrupps, und filtriret durch löſchpapier.

Maraskin, ſ. Th. 39. S. 132. im Art. **Kirſche**. Eine andere Art folgt hier. Auf hundert Pfund vollkommen reife Früchte, Johannisbeeren, und dergleichen, nimmt man zwölf Pfund Kirſchblätter, zerquetſcht die Frucht, und bringt das Gemiſch mit Hefen, oder etwas Honig zum Gähren. Sobald das breyähnliche Gemiſch einen weinichten Geruch erlangt hat, ſo deſtilliret man es aus einer Blaſe mit einem durchſchlagähnlichen Roſte am Boden, welcher das Anbrennen verhindert, aus freyem Feuer, oder wenn mans vermag, im Waſſerbade. Die erhaltene Flüſſigkeit ziehet man nochmahls aus dem Waſſerbade über. Man nimmt zum Syruppe auf jede Pinte Geiſt ein Pfund Zucker in einer Pinte Waſſer zerlaſſen.

Dergleichen. Auf hundert Pfund reife ſüße Kirſchen nimmt man fünf Pfund Kirſchblätter, ſtampft beydes, und bringt es, wo nöthig, mit etwas Bierhefen zum Gähren, deſtilliret zuerſt allen Geiſt, und dann alles geruchhafte Waſſer herüber. Aus dieſem Waſſer bereitet man den Syrupp, wovon man acht Unzen zu jeder Pinte Liqueur miſcht. Durchs Alter erlangt er ſeine Güte.

Milleſiori (eau de mille fleurs), **Tauſendblumenwaſſer**. Man nimmt vier bis fünf Unzen bey trockner Witterung, lange nach einem Regen geſammleter Kuhfladen, welche Menge man vermehren oder vermindern kann, nach Maßgabe der Stärke ihres Geruchs, läſſet es vier

möglich, Wasser, sechs Unzen Zucker auf jede Pinte Branntwein gerechnet, zergehen, mischt diesen Syrupp mit dem gefärbten Geiste, setzt die Flasche wohl verstopft noch drey Wochen an die Sonne, und seihet dann den Ratafia durch, im Falle er trübe ist.

Nelkenwasser (eau d'oillet). Anstatt die Blätter der rothen Nelken sechs Wochen im Aufgusse stehen zu lassen, kann man auch durch dreystündiges Digeriren in Wasser über gemäßigtem Feuer ihre Farben ausziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, und preßt die Blumen aus, löst in der Flüssigkeit eine gehörige Menge Zucker auf, und setzt zu diesem Syruppe gleiche Theile Branntwein, so ist der Liqueur fertig. Man kann noch einige Würznelken auf jedes Pfund Nelkenblumen, gestoßen, entweder in den Aufguß thun, oder zu dem Liqueure, ehe man ihn durchseihet.

Nelkenratafia. Man läßt vierzehn Tage lang acht Unzen Ratafianelken, und acht Unzen Würznelken mit zwey Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, setzt zwölf Unzen Zucker dazu, und seihet durch.

Man kann auch die Ratafianelken mit einer Pinte heißen Wassers vier und zwanzig Stunden lang digeriren lassen, eine Pinte doppelten Branntweins und zwölf Unzen Zucker dazu setzen, und sogleich durchseihen.

Nußratafia. Man nimmt tausend unreife Nüsse, brühet sie mit kochendem Wasser ab, kühlt sie in kaltem Wasser, und spickt sie dann, theils mit Gewürznelken, theils mit Stückchen Citronenschalen; füllet damit Flaschen bis zu drey Viertheilen an, und gießt sie mit Branntwein voll, läßt die Flaschen sechs Wochen stehen, gießt

dann

dann den Branntwein herunter, ſetzt auf jede zehn Pinten dieſer Flüſſigkeit fünf Pfund Zukker, in zehn Pinten Waſſers aufgelöſt, miſcht den Geiſt mit dem Syruppe, und ſeihet den Ratafia durch.

Nußwaſſer, auf ſechs Pinten. Man nimmt funfzig unreife Nüſſe, von der Größe als eine reife ausgeſchlauete Nuß iſt, ſtößet ſie nebſt einem halben Quentchen Würznelken, einem Quentchen Muskatenblumen, zwey Quentchen Zimmt, und einem halben Quentchen Muskatennuß, und deſtilliret dieſes Gemiſch mit vier Pinten Branntwein herüber. Zum Syrupp nimmt man zwey und eine halbe Pinte Waſſer, und zwey Pfund Zucker, man miſcht ihn mit dem Geiſte, und ſeihet das Nußwaſſer durch.

Orangeſſe, ſ. Bigarade, oben, S. 547.

Perſiko, ſechs Pinten. Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, und eine halbe Unze geſtoßenen friſchen Peterſilienſamen, zum Syruppe aber ein Pfund Zucker und drey und eine halbe Pinte Waſſer.

Pfirſchkernwaſſer (fauſſe vanille). Man nehme eine Flaſche mit weiter Mündung, worin z. B. zwey Pinten Branntwein ſind. Man ſtelle dieſe Flaſche auf den Anrichtetiſch, damit diejenigen, welche die Pfirſchen öffnen, ſogleich die Kerne, und den rotheſten Theil der Schale hineinwerfen können. Sobald die Zeit der Pfirſchen vorbey iſt, ſo zähle man die Kerne, nehme hundert derſelben auf eine Pinte, und ſetze den fehlenden Branntwein dazu. Einen guten Monath hernach thut man zu jeder Pinte acht Unzen Zucker und ſechs Gran Vanille. Nach vierzehn Tagen ſeihet man den liqueur durch, welcher von ſchöner rothen Farbe iſt.

Pfirſichwein. Auf hundert Weinpfirſichen (pêches de vigne) nimmt man zehn Spalierpfirſichen, und eine gute Hand voll Pfirſichenblätter, ſtößt alles, und ſtellt den daraus entſtandenen Fruchtbrey, mit etwas Hefen, oder beſſer, mit etwas Honig vermiſcht, zum Gähren hin. Sobald die Gährung nachgelaſſen hat, gießt man die Flüſſigkeit durch, preßt das Ueberbleibſel aus, und gießt den Saft, nebſt einer Unze Zucker auf jede Pinte, und einer Pinte Branntwein auf zwanzig Pinten Saft gerechnet, wieder in das Fäßchen. Sobald ſich der Liqueur abgeklärt hat, ziehet man ihn auf Flaſchen.

Man hat höchſtens auf einem Eimer Maſſe fünf Pfund Hefen nöthig.

Alle ſaftige Früchte, auf gleiche Weiſe behandelt, geben Fruchtweine.

Setzt man zu einigen derſelben noch Gewürze, ſo muß es nur in ſehr geringem Verhältniſſe geſchehen.

Die ſauren Früchte müſſen mit ſüßen, und dieſe mit ſauren Früchten vermiſcht werden.

Deſtillirt man dieſe Früchtweine, ſo erhält man mehr oder weniger Feu. Derjenige z. B. welchen die wilden Kirſchen liefern, heißt Kirſchwaſſer.

Pommeranzenblüthliqueur feiner. Man nimmt drey Pfund von jedem Weine, der Sennenerfahrung gemäßiget Pommeranzenblüthen, ſondert ſie von ihren Stauwfaden und Stempeln, und läßt dieſe Blumenblätter in einer Miſchung von fünf Pinten des weingeiſtigten Weingeiſtes mit vier Pinten Waſſer einen Monath lang in Digeſtion ſtehen, und deſtillirt dann aus dem Waſſerbade. Sobald man dieſes Pinten erhalten hat, gießet man dieſes erſtere Produkt wieder in die Blaſe, um es zu rectificiren und zu deſtilliren. Sobald man etwa zwey Pinten wieder gezogen hat, und in der Vorlage etwas

Wein

Weißes bemerkt, ſo iſt es Zeit, die Deſtillation abzubrechen; man ſchreitet zur Zuſammenſetzung. Zu dieſem Ende bereitet man einen Syrupp aus ſechs Pfund Zucker, und vier Pinten doppelten, aber nicht geiſtigen Pommeranzenblüthwaſſers, miſchet den Geiſt unter den Syrupp, verdünnet das Gemiſch, wenn es allzu ſtark ſcheinet, mit einer gehörigen Menge gemeinen Waſſers, ſeihet den liqueur durch, und verwahret ihn als das lieblichſte und heilſamſte Getränk. *)

Pommeranzenblüthöhl. Man läßt ein Pfund Pommeranzenblüthe zwey Monathe lang in einer und drey viertel Pinten Branntwein im Aufguſſe ſtehen, gießt die Flüſſigkeit durch, drückt das Ueberbleibſel ſtark aus, und ſetzt zu der erhaltenen Flüſſigkeit einen aus drittehalb Pfund Zucker, und ein und drey viertel Pfund Waſſer bereiteten Syrupp, ſchüttelt ſtark um, und ſeihet nach Verfluß von vierzehn Tagen durch.

Dergleichen, mit Neroli bereitet. Man thut zu jeder Pinte Branntwein in der Blaſe zwanzig Tropfen weſentliches Pommeranzenblüthöhl (Neroli), oder auf drey und eine viertel Pinte ſechzig Tropfen, das Erhaltene verſüßt man mit einem Syruppe aus drey und einer viertel Pinte Waſſer und einem Pfunde Zucker bereitet. **)

Pommeranzenblüthratafia, ſ. Th. 3. S. 149. im Art. Aurantium. Hier iſt noch folgendes zu merken: Man hat drey Arten Pommeranzenblüthratafia zu verfertigen. Bey der er-

*) Pommeranzenblüthen-Waſſer ſehe man Th. 3. S. 150. im Art. Aurantium.

**) Eine andere Art ſehe man Th. 3. S. 148. im Art. Aurantium.

erstern nimmt man anderthalb Pfund gesäuberte Pommeranzenblüthen, läßt sie in einer Mischung von fünf Pinten Weingeist, und vier Pinten Wasser einen Monath lang an der Sonne im Aufgusse stehen, setzet dann auf jede Pinte Branntwein ein halbes Pfund gepülverten Zukker dazu, verstopft die Flasche wiederum, und setzt sie von neuem noch acht Tage an die Sonne, unter öfterm Umschütteln, damit der am Boden liegende Zucker schmelze. Je mehr Zucker man darin auflösen kann, desto markiger wird der Liqueur; dann filtriret man. Bey der zweyten Art läßt man fünf Pfund Zucker mit anderthalb Pinten Wasser zum Fluge sieden, schüttet, sobald der Syrupp diesen Siedegrad erreicht hat, die wohl ausgezupften Pommeranzenblätter in die Pfanne, und rühret die Mischung einige Augenblicke stark um. Sobald die Pommeranzenblüthen braun zu werden anfangen, nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießet zu verschiedenen Mahlen nach und nach eine bis zwey Pinten Branntwein hinzu, unter öfterm Umrühren, damit der Zucker nicht verhärte. Diesen flüssigen Syrupp gießet man in eine Flasche, setzt noch so viel Brantwein hinzu, daß in allen neun Pinten werden, verstopft die Flasche, und setzt sie sechs Wochen lang an die Sonne, kostet dann, und setzt nach Befinden Zucker oder Wasser hinzu. Man läßt sie noch vierzehn Tage stehen, und seihet dann diesen Natafia durch. Bey der dritten Bereitung läßt man sechs Pfund Zucker mit drey Pinten Brunnenwasser zum Faden sieden, schüttet dann ein Pfund Pommeranzenblüthen in die Pfanne, nimmt sie vom Feuer, rühret das Gemisch wohl um, schüttet es in eine Flasche, gießt acht Pinten einer Mischung aus

vier

vier Pinten des beſten Weingeiſtes, und vier Pinten Waſſer hinzu, verſtopft das Gefäß wohl, und ſetzt es acht Stunden lang in ein Waſſerbad von ſehr gelinder Wärme; nimmt es heraus, läſſet es erkalten, ſeihet es bis zur Klarheit verſchiedene Mahle durch, und hebet dieſen Ratafia auf.

Dergleichen. Es giebt wenig Liqueure, deren Bereitung mannigfaltiger wäre. Einer infundiret die Pommeranzenblüthe mit Branntwein, ein anderer bleicht ſie vorher mit ſiedendem Waſſer, ein anderer läßt ſie im Zuckerſude braun werden, ein anderer läßt ſie im Branntweine und Syruppe im Auguſſe ſtehen; der eine läßt ſie nur vier und zwanzig Stunden im Aufguſſe, ein anderer hingegen verſchiedene Tage. Alle ſeihen die Flüſſigkeit durch Löſchpapier. Jeder kann ſich eine beliebige Bereitungsart ausſuchen, hier werden nur die Verhältniſſe angegeben. Man nimmt auf vier Unzen wohl ausgezupfte Pommeranzenblüthe, ſo viel giebt ein halbes Pfund aus, eine Pinte Branntwein, und zum Syrupp ſechs Unzen Zucker in einer Pinte Waſſer aufgelöſt.

Pommeranzenliqueur, feiner und trockner. *) Man deſtilliret die Schalen von acht ſchönen portugiſiſchen Pommeranzen mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Waſſer. Zum Syrupp nimmt man zwey Pfund Zucker, ein halbes Pfund Kaſſonade, und zwey Pinten Waſſer.

Man kann dieſen Liqueur auch mit dem weſentlichen Oehle der portugiſiſchen Pommeranzenſchalen verfertigen, da man dann zu der Menge Branntwein des erſtern achtzig Tropfen, zu letzterm hundert Tropfen Quinteſſenz nimmt, und bey gemäßigtem Feuer, ohne Phlegma herüber zu ziehen, deſtilliret.

*) Man vergleiche auch Pommeranzen-Branntwein, Th. 3. S. 129. im Art. Aurantium, welches indeſſen ein anderer Liqueur iſt.

Pommeranzenwasser, portugisisches (Apfelsinenwasser). Man nimmt vier portugisische Pommeranzen von der besten Gattung, mehr noch, wenn sie klein und geringer sind. Hievon destillire man die Schalen mit drey und einer halben Pinte Branntwein und einer viertel Pinte Wasser. Zum Syrupp kommen fünf viertel Pfund Zucker in drey Pinten Wasser aufgelöst.

Dergleichen feines, markiges. Man thut die Schalen von sechs schönen portugisischen Pommeranzen, nebst vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser in die Blase, destilliret bey etwas starkem Feuer, ohne jedoch Phlegma herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halb Pfund Zucker, und ein halbes Pfund Kassonade, nebst zwey und einer viertel Pinte Wasser.

Pommeranzenratafia, aus portugisischen Pommeranzen, gemeiner. Man nimmt auf zehn Pinten Saft von dergleichen Pommeranzen fünf Pinten Branntwein, drey Pfund Zucker, und die Schalen von zehn Pommeranzen. Man läßt das Gemisch vierzehn Tage im Aufgusse stehen.

Dergleichen, doppelter. Auf zehn Pinten Saft nimmt man sieben Pinten rektifizirten Weingeist, acht und ein halbes Pfund Zucker, und die Schalen von zehn Pommeranzen.

Dergleichen. Bey diesem Rezepte nimmt man so viel Saft und Zucker als im vorhergehenden, läßt den Weingeist über den Schalen rektifiziren, und setzt von diesem Geiste gleiche Menge zu dem Liqueure, wie in dem vorhergehenden.

Man

Man muß die ſüßeſten Pommeranzen auswählen.

Quittenratafia. Man reibt Quitten auf einem Reibeiſen, drückt den Saft durch ein Tuch, und vermiſcht ihn mit eben ſo viel gutem Branntweine. Auf jede Pinte Gemiſch ſetzt man fünf Unzen Zucker, und zwey geſtoßene Gewürznelken, läßt es einen Monath digeriren und ſeihet dann durch.

Dergleichen. Man nimmt zwanzig Pinten Saft von geriebenen und ausgedrückten Quitten, ſeihet ihn durch, läſſet darin ſieden und ein halbes Pfund Zucker zergehen, und miſchet ſechs Pinten Branntwein, und vier Pinten Weingeiſt, nebſt ſo viel Zimmt-, Würznelken- und Muskatenblumengeiſt dazu, als zur Würzung des Ratafias nöthig iſt.

Dergleichen, doppelter. Man nimmt auf zwanzig Pinten Saft zehn Pinten Weingeiſt, gewürzhafte Geiſter, ſo viel nöthig, und funfzehn Pfund Zucker.

Der Quittenratafia hat den Vorzug, daß er nicht verdirbt, vielmehr drey Jahre zu ſeiner Zeitigung nöthig hat.

Man kann, wenn man auf ähnliche Weiſe verfährt, einen vortreflichen Ratafia aus Reinettenäpfeln und Rouſſelétbirnen verfertigen, und dieſe Ratafias ſchon nach Verfluß von drey Monathen trinken.

Ratafia, gemeiner, gemiſchter. Um einen Müid *) dieſes Ratafias zu bereiten, nimmt man ungefähr vierhundert und funfzig Pfund gewöhnliche reife Kirſchen, etwa zweyhundert und fünf und zwanzig Pfund recht reife Johannisbeeren, und funfzig Pfund recht ſchwarze Vogelkirſchen. Wenn das Faß dreyhundert Pinten hält,

*) Ein Müid hält 288 Pinten.

so muß man zweyhundert und funfzig Pfund Saft von den genannten Früchten hinein thun, und mit 50 Pinten Branntwein und sechs und funfzig Pfund Zucker das Faß vollends anfüllen. Er hält sich ein Jahr. Man muß den Ratafia alle Monathe kosten, und, wenn man eine Gährung darin bemerkt, einige Pinten Branntwein dazu gießen, wodurch die Gährung gehemmt wird.

Ratafia von rothen Früchten. Man nimmt sechs Pfund schöne, große, braunroth reife Kirschen, drey Pfund Himbeeren, eben so viel Erdbeeren, eben so viel Johannisbeeren, zwey Pfund Vogelkirschen, und ein Pfund schwarze süße Kirschen (guignes), säubert diese Früchte, quetscht sie, und läßt sie vier und zwanzig Stunden in Gährung stehen. Drückt dann den Saft durch ein grobes Tuch, und setzt auf jede Pinte Saft eine Pinte Branntwein, und auf jede Pinte dieses Gemisches fünf bis sechs Unzen gepülverten Zuckers hinzu. Schüttelt alles wohl um, und setzt zu jeden sechs Pinten Liqueur noch eine Unze gestoßene bittre Mandeln, vier Gewürznelken, zwey Quentchen Zimmt, ein halbes Quentchen Muskatenblumen, und eben so viel weißen Pfeffer; verstopft das Gefäß wohl, setzt es sechs Wochen bis zwey Monathe an die Sonne, und schüttelt es täglich um.

Einen ähnlichen, aber einfacheren Ratafia findet man Th. 23. S. 544. im Art. Himbeere.

Dergleichen. Man nimmt zwölf Pfund Kirschen, zwey Pfund Vogelkirschen, anderthalb Pfund wohlriechende Himbeeren, in einer trocknen Zeit gesammelt, und auch wohl noch anderthalb Pfund Erdbeeren, pflückt die Früchte ab, quetscht

quetſcht ſie, und läßt dieſen Brey drey bis zwölf Stunden ſtehen, wodurch der Saft ſeine rothe Farbe ausziehet; ſetzt nach Beſchaffenheit des Saftes zu einer Pinte vier Unzen Zucker, läßt ihn darin zergehen, und ſeihet es durch. Den ſo bereiteten Saft verſetzt man mit zwey Pinten Branntwein, oder etwas mehr. Man kann auch gewürzhaften Geiſt an die Stelle des letztern nehmen, indem man eine Unze Zimmt, zwey Muskatenblumen und ein Quentchen Gewürznelken geſtoßen, nebſt zwey Pinten Branntwein in einer Blaſe deſtilliret, und eine Pinte Geiſt herüber ziehet. Das Gährenlaſſen des Fruchtbreyes ſcheint nach verſchiedenen Erfahrungen überflüſſig und nachtheilig zu ſeyn.

Dergleichen, feiner und trockner. Man nimmt dreyßig Pfund Kirſchen, dreyßig Pfund Johannisbeeren, zehn Pfund Maulbeeren, und ſieben Pfund Himbeeren, ſucht die beſten hiezu aus, pflückt ſie von ihren Stengeln, quetſcht ſie, und läßt den Brey drey bis zwölf Stunden ſtehen. Drückt dann dieſe Früchte aus, miſſet den Saft, und ſetzt zu jeder Pinte deſſelben drey Unzen Zucker; filtriret, wann der Zucker geſchmolzen iſt, und ſetzet zu jeden zwanzig Pinten dieſer Flüſſigkeit zwölf und eine halbe Pinte Branntwein. Man kann auch gewürzhaften Geiſt hinzuſetzen, auf eben die Art, wie beym vorhergehenden Rezepte.

Rataſia aus grünen Nüſſen. Man ſuche ſechzig bis hundert unreife Nüſſe aus, die aber ihre gehörige Größe erreicht haben, ſtößt ſie in einem marmornen Mörſel, thut ſie in eine Kruke, gießt neun Pinten Branntwein dazu, und ſtellet die verſtopfte Flaſche einen Monath lang im Aufguſſe hin. Dann gießt man die Flüſſig-

keit durch ein seidenes Sieb, ohne die Hülsen auszupressen, die man wegwirft; gießt die Flüssigkeit wieder in die Flasche, thut auf jede Pinte derselben drey viertel Pfund Zucker, funfzehn Würznelken, anderthalb Unzen Zimmt, und zwey Quentchen Muskatenblumen dazu, und läßt es noch einen Monath verstopft stehen; dann seihet man den liqueur durch.

Man sehe auch den Nuß-Ratafia, oben, S. 572.

Reineclaude-Pflaumen-Ratafia. Man nimmt 20 Pinten Saft von diesen Pflaumen, läßt ihn zwey bis drey Stunden stehen, löset acht und fünf achtel Pfund Zucker darin auf, und versetzt die Flüssigkeit mit zehn Pinten Branntwein, und so viel Zimmtgeiste, als nöthig ist.

Dergleichen, doppelter. Man setzt zu zwanzig Pinten Saft, funfzehn Pfund Zucker, zehn Pinten Weingeist, und so viel von dem Geiste der vier Gewürze, als hinreichet.

Eben so kann man mit dem Ratafia aus Mirabellen, aus Pfirschen und Aprikosen verfahren. Die Ratafias müssen wohl verstopft aufgehoben werden.

Römerwasser (eau romaine), s. oben, Florenzer Liebling, S. 556.

Rosenliqueur. Man nehme doppeltes Rosenwasser, setze zu jeder Pinte desselben eine gute Pinte Branntwein, und zwölf Unzen Zucker; filtriret und färbet.

Man kann auch zwey Unzen Rosenholz mit einer Pinte Weingeist zum Rosengeiste destilliren, und wie vorher behandeln.

Rossoli. Man thut Bisamrosen, spanischen Jesmin, Pommeranzenblüthe, nebst ein wenig Zimmt und Würznelken in die Blase, läßt es vier und zwanzig Stunden im Aufgusse stehen,

de-

deſtilliret dann, und ziehet alles Gewürzhafte herüber. Hiezu miſche man ein gutes Drittel Weingeiſt am Gewichte, und ſechs Unzen Zucker auf die Pinte. Man färbt den Liqueur karmoiſinroth.

Roſſoli, turiniſcher. Man thut vier Unzen Biſamroſen, eben ſo viel Pommeranzenblüthe, und eben ſo viel Jesmin, eine halbe Unze Zimmt, und ein halbes Quentchen Würznelken, nebſt vier und eine halbe Pinte Waſſer in die Blaſe, und ziehet bey etwas lebhaftem Feuer drey und eine viertel Pinte herüber. In dieſem deſtillirten Waſſer löſe man zwey und ein viertel Pfund, oder vielmehr drey Pfund Zucker auf, und miſche unter den Syrupp vier Pinten Branntwein oder Weingeiſt. Wenn der Liqueur karmoiſin gefärbet iſt, ſo ſeihet man ihn durch den Filtrirſack. Nimmt man Weingeiſt, ſo darf es nur drey und eine viertel Pinte ſeyn, das Uebrige bleibt.

Samenratafia (ratafiat de graines). Die Anzahl Samen, aus denen Liqueure bereitet werden können, iſt beträchtlich, Anis, Fenchel, Kramerkümmel, Karbe, Dill, Angelik, Daucus, Seſeli, Peterſilienſamen u. ſ. w. Jeder einzelne Samen unter dieſen, oder die künſtliche Vermiſchung derſelben, giebt eben ſo viel Gattungen Liqueure, welche alle, entweder durch Deſtillation oder durch Aufguß bereitet werden. Zum Deſtilliren kann man auf zwey Pinten Branntwein vier Unzen nehmen, und zwey Pinten herüberziehen; vier Drachmen aber auf eben die Menge Branntwein zum Aufguſſe, wozu noch ſechs bis acht Unzen Zucker auf die Pinte Liqueur, und eben ſo viel Waſſer kommt, als man Brantwein zum Liqueure hat.

Strauswasser (eau de bouquet). Man lasse in acht Pinten Branntwein zwey Quentchen Würznelken, eine halbe Unze Rosenholz acht Tage im Aufgusse stehen, destillire dann, und treibe sechs Pinten Geist herüber. Man setzt noch ein halbes Quentchen provenzer Jesminessenz, und einen Skrupel mit etwas Zucker abgeriebene Vanille dazu. Der hinzuzufügende Syrupp besteht aus drey Pinten Wasser und vier Pfund Zukker, in welchem man während den Kochens eine halbe Unze florentinischen Schwertel geschüttet hat. Das Ganze mischt man in der Kruke, setzt nach Befinden drey bis vier Tropfen Ambraessenz dazu, und seihet acht Tage nach der Vermischung durch.

Süsling (doucette). Man lasse zehn Tage lang sechs Pommeranzen und eben so viel Citronen, oder besser die Schalen davon, in zwey Pinten Weingeist ausziehen, setze einen Syrupp aus drey Pinten Wasser, und drey Pfund Zukker bereitet dazu, und seihe hernach wie gewöhnlich durch.

Tausendblumenwasser. *) Hiezu nimmt man die Schale von drey mittlern Citronen, eine halbe Unze Angelik, ein Quentchen Muskatenblumen, nebst drey und einer viertel Pinte Branntwein, und einem Schoppen Wasser in die Blase, destilliret bey gewöhnlichem Feuer herüber, ohne Phlegma mit herüber laufen zu lassen. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker in drey Pinten Wasser aufgelöst, und eine Viertelpinte Branntwein zur Färbetinktur.

Man

*) Man verwechsele diesen Liqueur nicht mit dem Millefiori, oben, S. 569.

Man hüte sich, irgend einen Ratafia zu Tausendblumenwasser zu mischen, indem die Säure des erstern die Farbe des letztern unwiderbringlich zerstöhren würde. Man kann auch doppelte Verhältnisse zu diesem Wasser nehmen, und einen vortreflichen Liqueur daraus bereiten.

Theeliqueur. Man nimmt vier Unzen des besten Kaiserthees, in seiner Ermangelung aber grünen Thee, lässet ihn mit einem Schoppen kochenden Wassers ein Mahl aufsieden, verschließt den Theetopf genau, und läßt den Aufguß lau werden. Diese starke Tinktur gießt man nebst den Theeblättern zu neun Pinten lauem Branntweine, oder in eine laue Vermischung von fünf Pinten rektifizirten Weingeiste und vier Pinten Wasser, und lässet es zusammen acht Tage wohl verstopft stehen.

Sollte nach dieser Zeit der Aufguß keinen angenehmen Theegeruch, der den Veilchen ähnelt, haben, so schüttet man noch zwey Unzen Thee in eine Viertelpinte Wasser, bereitet die Tinktur, wie zuvor; gießt sie zu unserm Aufgusse, läßt es noch acht Tage stehen, und destilliret die Vermischung im Wasserbade; gießet die erst herüber gegangenen vier Pinten wieder auf, und kohobiret mit verminderter Hitze, bis nach Erhaltung von fünf Pinten; gießet dann den aus fünf Pfund Zucker, und fünf Pinten Wasser kalt bereiteten Syrupp zu den fünf Pinten Theegeist, und filtriret nach der Kunst.

Dergleichen. Man läßt vier Unzen Kaiserthee eine halbe viertel Stunde in acht Unzen kochenden Wassers im Aufgusse stehen, gießet denselben durch, und läßt die entwickelten Blätter abtröpfeln; gießet diese Flüssigkeit zu vier Pinten Branntwein, läßt das Gemisch vier und zwanzig Stunden stehen, setzt einen Syrupp aus drey Pinten Wasser, und drey Pfund Zucker bereitet hinzu, läßt das Gemisch einen Tag stehen, und filtriret.

Nach

Vierfrüchtewaſſer (eau de quatre fruits), **feines und doppeltes.** Man nimmt die Schalen von einer ſchönen Cedra, einer kleinen Bergamotte, zweyer mittlen Citronen, und zweyer großen portugiſiſchen Pommeranzen, nebſt vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Waſſer in die Blaſe, deſtilliret und ſetzt einen Syrupp von vier Pfund Zucker, und zwey und fünf achtel Pinten Waſſer bereitet, dazu.

Will man den Liqueur aus den weſentlichen Oehlen gedachter Früchte bereiten, ſo nimmt man fünf und zwanzig Tropfen weſentliches Cedraöhl, achtzehn Tropfen dergleichen von der Bergamotte, acht und zwanzig bis dreyßig Tropfen Citronenöhl, und zwey und dreyßig Tropfen weſentliches Oehl der portugiſiſchen Pommeranze, deſtilliret mit der angegebenen Menge Branntwein und Waſſer den Geiſt von dieſen Oehlen herüber, und bedient ſich eines gleichen Syrupps.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt gleiche Menge Schalen der Früchte, Branntwein und Waſſer, wie im vorhergehenden Rezepte; zum Syrupp aber zwey Pfund Zucker in zwey Pinten Waſſer aufgelöſt.

Will man die weſentlichen Oehle in Ermangelung der Früchte dazu nehmen, ſo werden dreyßig Tropfen Cedraöhl, zwanzig Tropfen Bergamottöhl, dreyßig bis zwey und dreyßig Tropfen Quinteſſenz von Citronen, und ſechs und dreißig vom weſentlichen Oehle der portugiſiſchen Pommeranze hinlänglich ſeyn.

Vierfrüchtewein. Man nehme vier und zwanzig Pfund recht reife und wohlſchmeckende Kirſchen, zwölf Pfund Johannisbeeren, ſechs Pfund Himbeeren, und ſechs Pfund Vogelkirſchen, pflücke die Früchte von ihren Stielen, und

ſtam-

ſtampfe ſie wohl; ſetze dann zu jeder Pinte dieſes Fruchtbreyes eine Pinte guten Branntwein, laſſe dieſes Gemiſch in einer Kruke, oder einem Fäßchen wohl verſtopft einen Monath lang ſtehen, ſeihe die Flüſſigkeit durch, und preſſe das Ueberbleibſel aus. Zu jeder Pinte dieſer Flüſſigkeit ſetze man drey geſtoßene Würznelken, ſechs Unzen Kaſſonade, und auf ſechzehn Pinten eine Vanilleſchote; ſchüttle das Gemiſch von Zeit zu Zeit um, bis der Zucker aufgelöſt iſt, laſſe es wenigſtens vierzehn Tage lang ruhig ſtehen, gieße das Helle ab, und ſeihe den Bodenſatz durch.

Man kann auch eben dieſe Früchte nehmen, ſie erhitzen, und gleich unter die Preſſe bringen, aus den Trebern die Kerne herausleſen, ſtoßen, und zu der Flüſſigkeit thun; übrigens verfahre man, wie ſo eben geſagt, nur daß man keine Vanille dazu nimmt, doch nehmen andere ſchwarze Johannisbeeren dazu.

Viergewürzewaſſer, doppeltes. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und einen Schoppen Waſſer nebſt ſechs Quentchen Zimmt, zwey Quentchen Muskatenblumen, einer halben Quinte Würznelken, und einer ſchönen Muskatennuß, alles geſtoßen in die Blaſe, deſtilliret, und läſſet etwas Phlegma mit herübergehen. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halbes Pfund Zucker, welchen man in zwey Pinten kochenden Waſſers auflöſt.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und einen Schoppen Waſſer, überdies eine Unze Zimmt, drey Quentchen Muskatenblumen, eine halbe Quinte Würznelken, und zwey kleine Muskatennüſſe in die Blaſe, verfähret, wie vorher, und nimmt

zum Syrupp zwey und ein halbes Pfund Zucker in einer Pinte kochenden Wassers aufgelöst.

Viersamenwasser. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und schüttet ihn nebst drey viertel Pinten Wasser, fünf viertel Unzen Fenchel, eben so viel Koriander, einer halben Unze Angelikſamen und einer Unze Dillsamen, alles fein gestoßen, in die Blase, destilliret bey gelindem Feuer den Geist herüber, ohne Phlegma mitgehen zu lassen, und nimmt zum Syrupp vier Pfund Zucker, in zwey und einer halben Pinte Wasser aufgelöst.

Dergleichen. Man nimmt vier Pinten Branntwein, anderthalb Unzen Fenchel, zwey Unzen Koriander, sechs Quentchen Angelikſamen, und zehn Quentchen Dillsamen, nebst etwas Wasser dazu. Zum Syrupp aber, zwey Pfund Zucker in zwey Pinten Wasser aufgelöst.

Wacholdergeist, (Juniperi). Man läßt die gestoßenen Beeren einige Tage hindurch gähren, drückt den Saft unter der Presse aus, und ziehet den Geist herüber.

Wacholderliqueur. Man sucht ein halbes Litron *) recht volle diesjährige Wacholderbeeren aus, stößt sie in einem marmornen Mörsel, setzt zwey Unzen Zimmt und vier Gewürznelken hinzu, stellt alles zusammen in neun Pinten einer Mischung aus gleichen Theilen Weingeist und Wasser vierzehn Tage lang in Aufguß hin, destilliret dann aus dem Wasserbade, und ziehet, wenn die Kohobation nicht nöthig ist, fünf Pinten Geist herüber, welche man dann mit eben so viel Syrupp, als Geist ist, vermischet. Das trübe

*) Ein Litron ist beynahe eine zwölftel Dresdner Metze.

trübe Gemiſch wird mit Eyweis geklärt und durchgeſeihet.

Dergleichen einfacher, auf ſechs Pinten. Man zerſtößt ein halbes litron Wacholderbeeren, und ziehet ſie mit viertehalb Pinten Branntwein über. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel Pfund Zucker, und drey und eine halbe Pinte Waſſer. Beym Deſtilliren muß man ſich vor dem Ueberſteigen in Acht nehmen.

Dergleichen, doppelter. Hiezu nimmt man vier Pinten Branntwein, noch ein Drittheil Beeren mehr, und zum Syrupp drey Pfund Zucker, und zwey und eine viertel Pinte Waſſer.

Wacholderratafia. Man ſtoße ein halbes oder drey viertel Pfund wohl ausgeſuchte Wacholderbeeren, laſſe ſie mit neun Pinten Branntwein, wozu zwey Unzen Zimmt, zwölf Gewürznelken, zwey Quentchen Muskatenblumen, ein Quentchen grüner Anis, ein Quentchen Koriander und ein halbes Pfund Zucker auf die Pinte Branntwein gerechnet, hinzugethan werden, ſechs Wochen lang im Aufguſſe ſtehen. Der Zucker muß über Feuer im Waſſer aufgelöſt werden, ein halbes Pfund in einer Pinte Waſſer. Nach Verfluß dieſer Zeit ſeihet man den Ratafia durch.

Dergleichen. Man läßt ein Pfund Wacholderbeeren, ſo reif und friſch, wie möglich, geſtoßen, in einer Pinte Waſſer gelinde ſieden; gießet alles in eine Kruke, worin vier Pinten Branntwein und zwanzig Unzen Zucker befindlich ſind. Wann das Gemiſch acht Tage geſtanden hat, ſeihet man es durch.

Wermuthliqueur. Man nimmt achtzehn Hände voll Wermuthkraut, ſo viel man nähmlich jedes Mahl mit der Hand faſſen kann, von

Liqueur (Angelik), (Anis-), (Aprikoſen-) und mehrere andere ſehe man oben, S. 539. u. flg., wo ſie nach alphabetiſcher Ordnung verzeichnet ſind. Von einigen mit Giften verſetzten liqueurähnlichen Miſchungen, die man zur Zubereitung der Naturalien gebraucht, um dieſe vor dem Wurmfraße zu ſichern, wird man im Art. **Naturalien** Nachricht finden.

Liqueur-Fabrike, eine Anſtalt, um liqueure in Menge zu bereiten, dergleichen es ſonſt vorzüglich nur in den großen Städten Frankreichs gab. Itzt wird dieſe Kunſt auch in andern Ländern ausgeübt, ſo daß unter andern auch in Petersburg ſchon fünf liqueur-Fabriken ſind.

Liqueur-Weine nennt man die ſüßen, dicken und ſtarken Weine, den Malvaſier, die ſpaniſche Sekte, den Lunel, Cioutat, Tockayer und ähnliche.

Liquid heißt **richtig**, **offenbar**, **erwieſen**, **ausgemacht**. Der fremde aus dem lat. liquidus entlehnte Ausdruck wird von Rechnungen und Schuldforderungen gebraucht, gegen welche nichts einzuwenden iſt. Das daher entſtandene Subſtantiv **Liquidation** bedeutet ein Verzeichniß gewiſſer Anforderungen, und kann recht gut durch **Forderung** gegeben werden. Hier iſt meine Liquidation, meine Forderung, oder auch Rechnung. **Liquidiren** heißt in Rechnung bringen, ſeine Forderung aufſetzen; auch, und das beſon-

gekündigt, das ich hier wenigſtens auch noch anführen will. Es hat den Titel: Das Ganze der Branntweinbrennerey, oder vollkommener Unterricht in der Bereitung des Branntweins und der verſchiedenen Liqueure, von P. F Breitenbach. Erſter Theil, mit Anmerkungen vom Herrn Profeſſor Gotthard. Leipzig, Rein. 1800. 8.

ders unter Kaufleuten, die Rechnungen mit einander abthun. **Liquidum** aber bleibt den Rechtsgelehrten als ein Kunstwort, eine erwiesene Schuld damit zu bezeichnen, welche ohne fernere Einwendung bezahlt werden muß. Eine **illiquide** Schuld ist im Gegentheile eine solche, die von dem Schuldner noch nicht als richtig eingestanden ist.

Liquidambar oder **Liquidamber.** Dieser Nahme ist aus Ambra liquida entstanden, und man versteht darunter ein weiches Harz, welches aus der Rinde eines amerikanischen Baums quillt, und mit dem Amber, der nach den wahrscheinlichsten neueren Vermuthungen gleichsam eine Art von Bezoar-Stein in den Eingeweiden des Cachelot ist, *) im Geruche und sonst einige Aehnlichkeit hat. Dann bedeutet **Liquidamber**, Liquidambar, auch den Baum selbst, der dieses Harz liefert, welchen einige, wiewohl mit Unrecht auch **Storaxbaum**, andere aber **Amberbaum** nennen.

Dieser Baum gehört in die 8te Ordnung der 21sten Classe des **linnéischen** Pflanzen-Systems, Monoecia Polyandria, und macht mit einigen verwandten Arten eine eigne Gattung aus, die nachfolgende Charactere hat. Die männlichen Blumen kommen in einem länglichen Kätzchen, haben eine allgemeine vierblättrige Hülle, keinen Kelch und keine Blumenkrone, aber zahlreiche kurze Staubfaden und doppelte Staubbeutel. Die weiblichen Blumen kommen in einer rundlichen Kugel, haben eine vierblättrige allgemeine Hülle, einen glockenförmigen, warzigen, eckigen, aus mehr-

*) Green's Handbuch der Chemie, 2ter Theil. §. 1635.

mehreren dicht beyſammen ſtehenden Blättchen zuſammen geſetzten Kelch; aber keine Blumenkrone. Zwey Fruchtknoten, von denen jeder einen Griffel hat. Die Frucht beſteht aus zwey vierſamigen Kapſeln; die nach der inneren Seite zu aufſpringen. Die Samenkapſeln behalten unterhalb den Kelch, und ſtehen dicht in kugelförmiger Geſtalt beyſammen. *)

Hier ſind zu merken:

1) Liquidambar *Styraciflua*. Virginiſcher Amberbaum, (Fließender Liquidamber, fließender Amberbaum, Storaxbaum, Güldenbaum, ahornblättriger Amberbaum; Engl. The maple leaved ſtorax tree, the ſweet Gum tree, the white Gum; Franz. Le Copalme.

Die Blätter handförmig-gelappt; die Winkel der Adern an der Blattbaſis behaart.

L. foliis palmato-lobatis: ſinubus baſeos venarum villoſis. Aiton Hort Kewenſ. III. p. 365. Willd. Berl. Baumz. p. 172. Du Roi Harbk. wild. Baumz. Th. I. p. 527. (ed. Pott.)

L. foliis palmato-angulatis: lobis indiviſis acutis. Linn. Syſt. Plant. ed. Reich. P. IV. p. 511. Houttuyn Linnéiſch. Pflanz. Syſt. Tom. II. p. 344.

Dieſer Baum, der in Virginien, Carolina und Mexico, doch auch hin und wieder noch bis Neuengland hin zu Hauſe iſt, wird daſelbſt ſehr anſehnlich. Sein Stamm erreicht zuweilen eine Dicke von 30 Fuß im Umfange und eine Höhe wie unſere Eichen. Er liebt einen niedrigen, et-

*) Willdenow's Berliniſche Baumzucht. S. 172.

was thonhaltigen Standort, und gedeihet sogar im Wasser. Der Stamm treibt viele Seitenzweige, die eine pyramidalische Krone bilden, unten indessen gewöhnlich abfallen. Die Blätter haben 2 Zoll lange Stiele, sind winklich, mit fünf bis sieben zugespitzten, am Rande gesägten, abstehenden Lappen, oben dunkelgrün, und unten etwas heller. Ein starkes, süßes, klebriges Wesen schwitzt aus ihren Poren, und dieses macht, daß sie beym Anfühlen an den Fingern kleben bleiben. Frisch zwischen den Fingern zerrieben duften sie einen harzreichen, angenehmen Geruch aus, und im Geschmacke sind sie etwas bitter und zusammen ziehend. Im Herbste werden sie völlig roth. Die Blumen erscheinen etwas früh, männliche und weibliche auf einem Stamme, aber getrennt, und haben die oben beschriebene Gestalt.

Die Rinde dieses Baums ist aschgrau. Das Holz ist weich, und läßt sich ungemein glatt verarbeiten, weil die Stämme öfters feine Adern haben. In Amerika wird solches zu verschiedenen Hausgeräthen genutzt. Die in dasselbe mit einem Messer geschnittenen Buchstaben sollen einem Kupferstiche ähnlich seyn, und nach den Versuchen anderer ist es das tüchtigste Holz, um gegossene Arbeit darin zu verfertigen. Es hat übrigens aber die Eigenschaft, daß es sich von der Nässe ungewöhnlich stark ausdehnt und von der Hitze zusammen zieht. Man darf es bey verarbeiteten Sachen also nicht an das Feuer und die Sonne bringen, weil es sich in die wunderlichsten Figuren wirft. In freyer Luft verfault es bald. Die kleinen Reiser dieses Amberbaums geben ein gutes Räucherwerk ab.

Das bekannte Harz dieſes Baums, von deſſen Eigenſchaften und Gebrauche man im Art. Ambra, Th. 1. S. 623. Nachricht findet, gewinnt man in den wärmeren Gegenden von Amerika durch Einſchnitte, die im Frühlinge in die Rinde gemacht werden, wenn der Saft in die Bäume tritt. Aus dieſen ſchwitzt dann ein Saft, der von der Sonne zu einem dicken Harze bereitet wird. Die Sonnenwärme iſt hierzu durchaus nöthig, denn in den kälteren Theilen von Amerika, wo dieſer Baum faſt mit der nähmlichen Stärke wächſt, würde man vergebliche Verſuche anſtellen, um dieſes Harz zu gewinnen. Dieſes Harz wurde ſonſt mit dem flüſſigen Storax, mit dem es übrigens viele Aehnlichkeit hat, für einerley gehalten, woher auch der Nahme Storaxbaum gekommen iſt. Nach einigen neueren Schriftſtellern iſt es aber verſchieden davon, und der Storax wird von einem ganz anderen Baume gewonnen. Man ſehe Houttuyn's linnéiſches Pflanzen-Syſtem I. Th. S. 636.

Der Gebrauch des Amberharzes iſt jetzt nicht mehr ſo häufig als ſonſt, und das wahrſcheinlich deshalb, weil man es ſelten unverfälſcht erhält. In Amerika, wo man es aus der erſten Quelle bekommen kann, verfertigt man vorzüglich einen vortrefflichen Wundbalſam daraus.

In England dauert dieſer Baum die Winter ziemlich gut im Freyen aus, beſonders wenn man ſich den Samen dazu aus den nördlicheren Provinzen von Amerika hat bringen laſſen. In Deutſchland leiden ſeine Aeſte häufig von der Kälte, und das vorzüglich ſchon im Herbſt, welches daher kommt, weil er noch ſpät treibt; wenigſtens ſind die Verſuche im botaniſchen Garten

bey Berlin und in den Pflanzungen zu Harbke nicht sehr günstig ausgefallen.

Um das Gedeihen dieses Baums zum Anpflanzen in den englischen Parthien und Lustgärten zu befördern, verfährt man nach des Herrn von Burgsdorfs Erfahrungen *) etwa auf folgende Weise. Man zerreibt zuvörderst die kugelförmige Frucht, die von der Größe einer wälschen Nuß ist, und erhält eine Menge sehr kleiner Samen daraus. Diese werden in einen Kasten gesäet, mit weniger Erde bedeckt und den ersten und zweyten Winter unter Obdach gebracht. Das Aufgehen wird unter einem Mistbeetfenster und durch öfteres Begießen befördert, so wie man sie überhaupt etwas feucht halten muß. Im dritten Frühlinge setzt man sie in den untern Theil der Baumschule an einer beschützten Seite, einen Fuß aus einander, gibt ihnen Schatten, des Winters aber eine Reisigdecke. Hierdurch gewöhnen sie sich nach und nach an unser Klima, und halten in der Folge in einer niedrigen, beschützten, schättigen Lage und in gutem Boden unsere Winter unbedeckt aus, wenn sie im Frühlinge ausgepflanzt werden.

Der Herr Aiton hat in seinem Hort. Kewens. noch einen Baum angeführt, den er Liquidambar *imberbe* nennt, und der mit dem vorstehenden Aehnlichkeit haben muß, weil er sich der angegebenen Differenz zu Folge vorzüglich nur durch den Mangel der Haare an den Winkeln der Blattadern unterscheidet. Auch führt Miller noch eine andere Art auf, die er Liquidamber orientalis nennt, welche fünflappige, am

*) S. dessen Anleitung zur Erziehung der Holzarten, 2te Aufl. 2 Th. S. 153.

am Rande nicht gesägte, sondern ausgeschweifte und vorne stumpfe Blätter haben soll. Da von diesen sonst aber wenig bekannt ist, so können sie hier übergangen werden.

2) Liquidambar *peregrinum*. Fremder Amberbaum.

Die Blätter länglich, mit wechselsweise am Rande befindlichen Aushöhlungen.

L. foliis oblongis, alternatim sinuatis. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. IV. p. 171. Houttuyn Linn. Pflanz. Syst. Th. II. p. 346.

Myrica foliis oblongis alternatim sinuatis. Hort. Cliff. 456. Gronov. virg. 153.

Dieser Baum ist gleichfalls in Nordamerika zu Hause, und soll die Größe des unter N. 1. beschriebenen beynahe erreichen. Er unterscheidet sich von demselben auf den ersten Anblick durch seine länglichen Blätter, die auf beyden Seiten abwechselnd mit Aushöhlungen versehen sind, und also mit dem Milzkraute, Asplenium Ceterach L. Aehnlichkeit haben, weshalb Linné ihn zuerst auch sehr passend Liquidambar asplenifolia nannte.

Nach des Herrn Marshal's Angabe *) soll eine Blätter-Infusion als ein adstringirendes Mittel im Durchfalle ꝛc. ꝛc. genommen werden. Man muß indessen beynahe vermuthen, daß die von Marshal beschriebene Art, obgleich er sie für die hier genannte Linnéische hält, eine neue sey, indem er sie als einen kleinen, kaum 3 Fuß

*) S. dessen Beschreibung der wildwachsenden Bäume und Staudengewächse von Nordamerika. Leipzig 1788. 8. S. 133.

liquor belegt werden, muß ich auf die Bücher verweiſen, die von der Chemie, der Apothekerwiſſenſchaft und einigen verwandten Fächern handeln.

Liquoriſt iſt jemand, der ſich damit beſchäftigt, feine Branntweine, Liqueurs, im engeren Sinne, (ſ. oben, S. 467. u. flg.) zu verfertigen.

Lira, Franz. Lire, Liere, iſt eine erdichtete Münze oder ein Münzwort in Italien, das zum Buchhalten und Wechſeln gebraucht wird, und nach Verſchiedenheit der Orte von verſchiedener Währung iſt.

1) Zu **Venedig** hat die lira 20 Soldi zu 12 Bagattini, und beträgt nach unſerm Gelde ungefähr 3 Groſchen 2½ Pfennig, indem 5 venetianiſche lire 1 Gulden, und 7½ lire 1 Rthlr. nach unſerm Gelde, und 22 lire 1 Zechine oder Dukaten ausmachen.

2) Zu **Genua** hat man zweyerley liren, nähmlich die **Lira corrente** und die **Lira di Banco**. Jene hat 20 Soldi, und thut nach unſerer Währung ungefähr 5 Groſchen, wie daraus erhellet, weil 4⅘ lire 1 Rthlr. unſers Geldes ſind; dieſe aber hat 100 Soldi oder 5 lire correnti.

Im Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode, Januar 1798. S. 71. werden die Lire zu Genua anders beſtimmt. Es heißt daſelbſt in der Note: Der Lire hat 20 Soldi, und eine Soldi 12 Denari. Nach Valuta di Banco gerechnet gehen 50⅓ Lire auf die Cöln. Mark, und 1 Lire iſt gleich 6 Gr. 4⅘ Pf. Conventions-Münze.

3) Die lira zu **Lucca** iſt mit der genueſiſchen lira corrente von einerley Werth.

4) Zu **Turin**, in **Piemont** und **Savoyen** hat die lira ebenmäßig 20 Soldi, und beträgt nach unſerer Währung etwa 7 Groſchen,

indem unſer Reichsthaler zu Turin $3\frac{1}{2}$ lire gilt, und 2 Paoli 1 lira machen.

5) Die mayländiſche lira iſt auch 20 Soldi, und nach unſerem Gelde ungefähr 4 Gr. 9 Pf., indem daſelbſt der Reichsthaler, deutſcher Währung, 5 lire, und die Piſtole 24 lire, der Filippo aber ungefähr $7\frac{3}{10}$ lire gilt.

6) Zu Florenz iſt 1 lira 12 Crazie, und unſers Geldes etwa 12 Gr., indem 1 lira $1\frac{1}{2}$ Paoli, die ſpaniſche Piſtole 20 lire, und der Dukaten oder Silberkrone $7\frac{1}{2}$ lire gilt.

7) Zu Livorno hat die lira 20 Soldi, und kommt im übrigen mit der Florentiniſchen überein.

8) Zu Bologna, wo die lira ebenfalls 20 Soldi hat, gilt ſolche unſers Geldes etwa 6 Gr. 8 Pf., indem daſelbſt der Reichsthaler, deutſcher Währung, ungefähr $3\frac{3}{4}$ lire, und der Piaſter $4\frac{1}{4}$ lire gilt.

9) Die lira zu Bergamo hat dieſelbe Eintheilung, wie zu Venedig, und iſt nach ſächſiſchem Gelde 3 Gr. 2 Pf. werth.

10) Die von Parma iſt ebenfalls von 20 Soldi, vergleicht ſich aber nur 1 Gr. 8 Pf. ſächſiſch.

11) Die modeneſiſche mit 2 Gr. 4 Pf.

12) Die Lira antica in Savoyen oder das alte Pfund, enthält im Schrot 125 Aſen, im Korn 14 loth 10 Gr., und iſt werth 7 Gr. 5 Pf. ſächſ. Endlich

13) Die lira zu Trieſt 3 Gr. ſächſiſch.

Ludovici encyklopädiſches Kaufmanns-Lexicon, umgearbeitet von Schedel. IVter Theil. Leipz. 1799. Col. 173.

Lisberg, ein Heſſendarmſtädtſcher Marktflecken, altes Bergſchloß und Amt in der Wetterau, in der Grafſchaft und Oberamt Nidda, bey Ortenburg.

Lisboa und **Lisbona**, ſ. **Liſſabon**.

Lisbonine, eine portugiſiſche Goldmünze, die vor dem 1722ſten Jahre ausgeprägt worden. Sie iſt nichts anders, als eine einfache Monda (Moi d'or) oder $\frac{1}{2}$ Dobraon. Ehedem galt ſie 4000, ſeit gedachter Zeit aber 4800 Rees. Ein Rees iſt etwas weniger am Werthe, als ein Sächſiſcher Pfennig. Eine lisbonine gilt daher 8 Rl. 2 — 4 Gr. Sächſ. Wenn ſie vollwichtig iſt, von $\frac{48}{c}$ R., ſo ſoll ſie folgendes Gewicht haben: 200. $_{30}$ Cöln. Eſchen, 223. $_{80}$ Holländ. As, 3016 Cöln. Richtpf.

Lisbourg, ein Marktflecken von 104 Feuerſtellen in Artois; (jetzt im Depart. der Meerenge von Calais,) führte ſonſt den Titel eines Marquiſats, liegt am Urſprunge der Lis.

Lisburn, oder **Liſnagarvy**, ein Flecken am Fluß Lagenwater in der Grafſchaft Antrim in Ulſter in Irland.

Lisca bianca, eine von den kleineren Lipariſchen Inſeln. S. oben S. 385. In alten Zeiten hieß ſie Evonymos.

Liſcha, ſ. **Marcklissa**.

Liſchau, ein Marktflecken, im Bechiner Kreiſe, in Böhmen, dem Fürſten von Schwarzenberg gehörig.

Liſer, der Nahme zweyer Flüſſe; der eine im Herzogthume Kärnthen, der andere in der Eiffel im Chur-Rheiniſchen Kreiſe.

Liſere, iſt ein geblümter Zeug, deſſen Grund Gros de Tours iſt, bey dem die Blumen aber durch

den

den Einſchlag gebildet werden. Seine Breite iſt mit der Breite des Damaſtes einerley. Oft macht man dieſe Zeuge von verſchiedener Einrichtung zugleich, ſo daß ſich nicht allein Blumen, ſondern auch Canale, Atlaß und Gros de Tours darin bilden. Man macht ihn bald leicht bald ſchwer, d. i., man macht beyde Arten von einerley Breite, aber die Anzahl der Kettenfaden iſt ungleich, indem bald 8, bald auch nur 4, oder gar nur 3 Faden in ein Maillon oder Rieth kommen. 800 Maillons mit ihren Harniſchletzen iſt gemeinhin die beſtimmte Anzahl des Harniſches, und darin hat man bald mehr bald weniger Faden, nach Beſchaffenheit der Güte des Atlaſſes, und nachdem Mode, Gebrauch und Nuzzen dieſe Sache beſtimmen.

Wir wollen annehmen, dieſer Zeug ſoll nicht allein durch den Zug Blumen erhalten, ſondern er ſoll auch Canale haben. Sein Grund ſoll an einigen Stellen Atlaß, an andern aber Gros de Tours ſeyn. Ferner ſollen die Blumen ſich mit einem Schergen-Köper verbinden. Man braucht alſo zu dieſem Zeuge nicht allein den Harniſch mit dem Zampel, ſondern auch verſchiedene Schäfte, deren Anzahl hier bis 18 ſteigt. Denn erſt braucht er 4 Schäfte zur Serge-Verbindung, 4 zum Gros de Tours, 8 zum Atlaß, und 2 zum Canale. Alle dieſe Schäfte werden durch 8 Fußtritte in Bewegung geſetzt, wie ſich in der Folge zeigen wird. Geſetzt, dieſer zum Beyſpiel genommene Zeug ſoll nicht allein Liſere-Blumen haben, welche durch den Harniſch und Zampelzug hervorgebracht werden, ſondern es ſollen ſich auch Canale Streifen, und dazwiſchen auch Atlaß-Streifen, worin kleine Blümchen ſind, zeigen. Folglich müſſen alle dieſe Figuren

durch verſchiedene Einrichtungen bewerkſtelligt werden. Die Blumen in dem liſere werden durch den Zug, und vermöge des Einſchlagsfadens hervorgebracht; denn dieſer letzte bildet dieſelben. Deswegen lieget auch denn der Einſchlag ganz frey auf den Kettenfaden. Wenn die Blumen nun groß ſind, ſo werden ſie auch durch lange freyliegende Faden gebildet, und es würde der Dauer entgegen ſeyn, wenn alle dieſe bildende Einſchlagsfaden ſo frey liegen blieben. Deswegen mußte man auf Mittel denken, dieſe Faden vermittelſt der Kettenfaden zu verbinden. Daher werden gleich vorne vier Schäfte angebracht, welche dieſe Verbindung bewerkſtelligen. Man nennt dieſe Schäfte legage, und man hat kein eigentliches deutſches Wort, welches dieſes franzöſiſche Kunſtwort ausdrückt. Im Deutſchen müßte man dieſe Schäfte die Verbindungsſchäfte der Blumen nennen.

Die ganze Einrichtung dieſes Zeuges muß auf folgende Art bewerkſtelligt werden. Der Zeug iſt $\frac{3}{4}$, auch $\frac{13}{16}$ Ellen breit, ſteht 800 Rieth hoch im Blatt, und wenn er von guter Art ſeyn ſoll, ſo ſind 8 einfache oder 4 doppelte Faden in jedem Rieth und ſo viel auch in jedem Millon, ſo daß zu einer Kette überhaupt 3200 doppelte Faden gehören. Sobald aber noch andere Figuren, als bloß liſere-Blumen, hineingewebt werden ſollen, als z. E. bey dieſem zum Beyſpiel genommenen Zeuge, ſo müſſen noch mehrere Faden geſchoren werden. Zu dem zum Beyſpiel angenommenen liſere muß der Fabrikant drey Ketten ſcheeren, als die große Kette, welche den liſere- und den Gros de Tours-Grund macht; eine zweyte, welche die Atlaßſtreifen mit ihren

dazu

darin befindlichen Blumen hervorbringt; und endlich eine dritte, woraus der Canale entſteht.

Vermöge ſeines zu dieſem Zeuge gemachten Entwurfs, wobey die entworfene Patron ihm zur Richtſchnur dienet, muß er alle Kettenfaden berechnen, wie viel er in jede Kette ſcheeren ſoll, und nachdem er alle drey Ketten geſchoren hat, ſo muß er folgende Einrichtung treffen.

Der Seidenwürker bringet ſeine drey Ketten-Bäume auf den Stuhl, ſo daß die ſtärkſte Kette oben, die ſchwächſte aber unten zu liegen kommt. Seinen Harniſch hat er nach Maaßgabe der Vielheit der zu webenden Blumen in mehr oder wenigere Theile getheilt, und wir wollen annehmen, daß ſich hier überhaupt drey Reihen liſere Blumen bilden ſollen; dieſe Blumen ſind von ziemlicher Größe. Ferner ſoll ſich an dem Zwiſchenraum von einer liſere-Blume bis zur andern in dem Gros de Tours-Grunde eine Streife von Atlaß bilden, worin nicht allein abermahls kleine liſere Blumen ſind, ſondern auch jede Atlaßſtreife von zwey Canale-Banden eingeſchloſſen wird. Endlich ſollen ſelbſt noch in den glatten Gros de Tours Stellen ganz kleine Blümchen von liſere ſich bilden. Nach aller dieſer Vorausſetzung muß der Fabrikant den Harniſch folgendergeſtalt einrichten:

Erſt kommt eine Atlaßſtreife mit Canale. Deswegen ziehet er erſt ſo viel Faden von der Canale-Kette wechſelsweiſe mit den Gros de Tours-Streifen in den Harniſch und die Canale-Schäfte 17 und 18, Fig. 4696. ein. Nemlich, erſt ziehet er einen doppelten Gros de Tours Faden in ein Maillon, und einen doppelten Canale-Faden ziehet er neben dem Maillon vorbey nud in den hinterſten Schaft 18. Hierauf ziehet er

wieder einen Gros de Tours-Faden in das folgende Maillon, und abermahls einen Canale-Faden in den zweyten Schaft 17. So fährt er fort, wechſelsweiſe dieſe Faden in die Maillons und Canale-Schäfte einzuziehen, bis die erforderliche Anzahl Faden durchgezogen iſt. Alle Faden des Canale gehen neben den Harniſchleſen vorbey, ohne die Maillons zu berühren, ſo wie auch die Grundfaden vor den Hebeln der Canale-Schäfte vorbeygehen. Die Canale-Schäfte haben keine Augen, ſondern hängen nur mit ihren Fadenſchleifen oder Hebeln einer in der andern, und alle Canale-Faden liegen auf den Hebeln. Die Gros de Tours-Faden gehen aber neben jedem Hebel vorbey. Ob nun zwar die Gros de Tours-Faden dieſe Hebeln vorbeygegangen ſind, ſo müſſen ſie doch in die Gros de Tours-Schäfte 8, 7, 6, 5, einpaſſirt werden, und zwar gleichfalls ſo, daß ſie auf den Hebeln zu liegen kommen. Dieſes geſchiehet nun auf die ſchon bekannte Art, von hinten nach vorne, nehmlich von dem 8ten nach den 7ten Schaft. Dieſe ſämmtlichen Faden ſind alle die andern Schäfte, ſowohl die Atlaßſchäfte 16 bis 10, als auch die Legage Schäfte 4 bis 1 vorbeygegangen, weil ſie mit dieſen nichts gemein haben. Sobald der Canale einpaſſirt iſt, ſo hat der Fabrikant ſich ſchon ſo viel Platz im Harniſchbrete, als er noch zu dem bloßen glatten Grunde gebraucht, welcher zwiſchen dem Canale und Atlaß entſtehen ſoll, leer gelaſſen, weil dieſe Kettenfaden nur bloß in die Schäfte 8 bis 5 einpaſſirt worden, da dieſelben nur ganz glatten Grund machen. Alsdenn folget die Atlaßſtreife, und hier wird ein doppelter Grundfaden in jedes Maillon, und alsdenn zwey einfache Atlaßfaden neben den Maillon vorbey

in

in die Atlaßſchäfte von 16 bis 9 einpaſſiret, und ſo immer wechſelsweiſe fort. Dieſe Faden beyder Art haben wieder nichts gemein mit einander. Die Atlaßfaden berühren die Maillons nicht, und die Gros de Tours-Faden nicht die Atlaßſchäfte. Aber dieſe müſſen auch, ſo wie oben, in die Schäfte 8 bis 5 einpaſſirt werden. Nunmehr folgt wieder eine bloß glatte Stelle, welche, wie vorher behandelt wird, und hierauf die Canale-Bande. Hiernächſt kommt die breite glatte Grundſtelle, worin ſich kleine Blümchen bilden ſollen. Hier ziehet der Seidenwürker von der Gros de Tours-Kette immer vier doppelte Faden wieder in die Gros de Tours-Schäfte. So macht er es auch mit den Stellen, wo die großen liſere-Blumen gebildet werden, außer daß er noch die Faden zu dieſen Blumen in die Schäfte 4 bis 1 folgendergeſtalt einpaſſiret. Denn da dieſe Blumen von großem Umfange ſind, der Einſchlagsfaden daher in ſehr langen Theilen auf dem Zeuge in dem Innern ſeiner Blumen liegt, und daher nicht hinreichend befeſtiget iſt, ſo hat man auf Mittel denken müſſen, dieſe bildende Einſchlagsfaden mit den Kettenfaden in ſich ſelbſt zu verbinden, und die Blumen hierdurch dauerhafter zu machen. Denn wenn Faden ganz frey, und zwar in ziemlicher Länge liegen, und nirgends eine Verbindung haben, ſo kann es wohl nicht fehlen, daß ſolche Stellen dem Zerreiſſen unterworfen ſind, und daher eher abgenutzt werden. Wenn aber unter dieſen Faden eine Verbindung iſt, ſo liegen ſie deſto feſter auf den Kettenfaden, und können nicht ſo leicht zerreißen. Damit aber dieſe Verbindung auch ein Anſehen habe, ſo iſt ſolche ſo eingerichtet, daß ſie einen kleinen Köper macht. Da aber die Ver-

bindung nicht an allen Stellen in den Blumen geſchehen ſoll, ſondern nur an den großen, ſo müſſen auch nicht alle Kettenfaden in die Legage- oder Verbindungsſchäfte einpaſſirt werden, ſondern nur die, welche weit über geſprungen. Hiernach muß nun auch nachher die Einrichtung des Zampels getroffen werden, wie ſich in der Folge zeigen wird.

Der Seidenwürker ziehet demnach einen Faden in den Schaft 4, a, b, Fig. 4696. Alsdenn läßt er 2 Faden neben dieſen Fadenſchleifen des Schafts vorbeygehen, ohne ſie in die Hebel zu ziehen. Denn ziehet er den 4ten Faden in den Schaft 3, geht wieder den 5ten und 6ten Faden vorbey, ziehet aber den 7ten wieder in den Schaft 2. Nachdem er wieder den 8ten und 9ten Faden vorbeygegangen iſt, ſo paſſirt er den 10ten Faden in den Schaft 1. Er paſſirt alſo von dieſen 10 Faden nur 4 in die Schäfte, und 6 Faden werden nicht einpaſſirt. Alle einpaſſirte Faden liegen unter den Hebeln, weil dieſe Schäfte bey dem Gebrauch heruntergehen müſſen. So wie er nun dieſe 10 Faden einpaſſirt hat, ſo macht er es an allen zum liſere gehörigen Stellen. Nunmehr hat er einen Theil einpaſſirt, und ſo fährt er fort, auf die nehmliche Art ſeine ganze Kette zu behandeln. Sobald er hiermit fertig iſt, paſſirt er ſeine Faden durch das Riethblatt. Auf den Canale-Stellen paſſirt er vier doppelte Canale-Faden, und eben ſo viel Gros de Tours Faden in ein Rieth. Denn weil der Canale auf der rechten Seite gleichſam auf dem Gros de Tours Grunde aufliegt, jedes beſonders, ob zwar in eins, ſich abbindet, indem auf der rechten Seite nur Canale, auf der linken Gros de Tours zu ſehen iſt; ſo müſſen auch die Faden,

je-

jeder beſonders, im Rieth ſich abbinden. Denn eine jede Art Faden wird durch ihre Schäfte, worin ſie paſſiret ſind, gehoben, und ſcheidet ſich dadurch von einander. Zu den Atlaßſtellen werden gleichfalls 4 doppelte Gros de Tours- und 8 einfache Atlaßfaden in ein Rieth einpaſſirt, und an den Liſere-Stellen 4 doppelte Faden.

Nunmehr ſchreitet der Fabrikant zum Anſchnüren ſeines Parts, oder zur Verbindung der Schäfte mit den Fußtritten. Ich habe ſchon geſagt, daß hier 8 Fußtritte alle 18 Schäfte in Bewegung ſetzen, ſo wie ich auch ſchon die Ordnung, wie ſie auf einander folgen, oben gezeigt habe. Der Fabrikant verbindet zuerſt die Legage-Schäfte mit den Tritten, und bindet den Schaft 4, a, b, Fig. 4696. unmittelbar mit ſeiner Schnur an den Fußtritt 1, a, c, denn dieſer Schaft muß heruntergehen. Den folgenden Schaft 3 bindet er abermahls unmittelbar an den Fußtritt 3, und gehet alſo den 2ten vorbey. Alsdenn bindet er den Schaft 2 an den Fußtritt 5, und endlich den Schaft 1 an den Fußtritt 7, ſo daß immer bey dem 2ten Tritt einer von dieſen Schäften heruntergehet. Man kann in der angezeigten Figur dieſe Verbindung der Tritte mit den 4 Schäften bemerken. Die Quadratlinien von 1 bis 18, a, b, ſind die Schäfte, die aber, von a nach c, 1 bis 8, die Fußtritte. Die Verbindung dieſer 4 Schäfte iſt mit Strichen bezeichnet, ſo wie die andern mit Punkten und Kreuzen bemerkt ſind, damit man eine jede Verbindung jeder Art Schäfte mit den Fußtritten deutlich unterſcheiden kann.

Auf dieſe 4 Schäfte folgen die 4 Gros de Tours-Schäfte. Von dieſen gehen immer zweymahl die nehmlichen 2 Schäfte herauf, und 2

blei-

ben ſtehen, und wechſeln alſo immer nur erſt bey dem 3ten Tritt, wie 5 bis 8 in der Figur zeiget.

Nun folget die Verbindung der Schäfte 9 bis 15, welche den Atlaß bilden. Es wäre überflüßig, dieſe Verbindung hier zu zeigen, da im Art. Atlaß, Th. 2. S. 626. davon ſchon etwas vorkommt, und in der Figur die Schäfte, ſo mit Kreuzen bezeichnet ſind, wie ſie an die Tritte gebunden werden.

Endlich werden die beyden Schäfte 17 und 18 ein einzigesmahl an den Fußtritt 8, a, c, angebunden, weil ſelbige nur ein einzigesmahl, wenn die Fußtritte einmahl durch getreten ſind, bey dieſem letzten Tritt in die Höhe gehen, und die Abbindung des Canales bewerkſtelligen, ſonſt aber bey allen 7 Tritten ſtehen bleiben. Alle Schäfte, außer denen Legage-Schäften, ſind mit ihren langen Latten an die Fußtritte angebunden, weil ſie allemahl nur in die Höhe, niemahlen aber heruntergehen, indem ſich unterwärts Atlaß bildet.

In Anſehung der Einrichtung des Zampels *) iſt hier nur zu erinnern, daß man bey dem Einleſen der Patrone manchmal doppelte Latzen in ein und eben derſelben Reihe Quadrate machen muß. Denn da, wie gedacht, die Liſere-

Blu-

*) Der Zampel, welcher bey der Verfertigung des Damaſtes, Moirs und des Liſeres gebraucht wird, beſtehet aus ſenkrechten Schnüren, welche an der einen Seite des Stuhls mit einer Ruthe neben einander ausgebreitet und gut ausgeſpannt befeſtiget ſind. An den unterſten Enden ſind alle dieſe Schnüre an einen Stock, welcher der Zampelſtock genannt wird, befeſtiget. Mit den oberſten Enden iſt aber eine jede Zampelſchnur an eine Rahmſchnur befeſtigt, wobey vorausgeſetzt wird, daß eben ſo viel Zampelſchnüre als Rahmſchnüre zum Zuge gebraucht werden.

Blumen an den großen Stellen köperartig verbunden werden ſollen, ſo iſt auch die Patrone alſo punktirt, daß die Faden, welche verbunden werden ſollen, durch eine andere Farbe unterſchieden ſind. Alle dieſe punktirte Faden in der nemlichen linie der Quadrate werden zu einer beſondern latze eingeleſen. Wenn alſo dieſe latze gezogen wird, ſo können durch die legage Schäfte die erforderlichen Faden zur Verbindung in dem Innern der Blumenſtellen heruntergehen, um ſich zu verbinden. Man kann alſo leicht erachten, daß der Patronenzeichner hier ſeine ganze Geſchicklichkeit zeigen muß, um die Quadrate dieſer Faden ſo zu punktiren, daß die Punkte mit dieſen Faden genau übereinſtimmen. Denn nur alsdenn können ſich dieſe Stellen verbinden, wenn die dazu erforderlichen Faden in die Höhe gehoben worden, um von dieſen die erforderlichen Faden zur Verbindung durch die Schäfte niederzuziehen. Da ferner nicht alle Faden hintereinander weg durch die Schäfte paſſirt ſind, ſondern immer zwey übergangen werden, ſo ſind auch nur wenige Quadrate der Patrone punktirt. Alſo ſind auch nur wenige Zampelſchnüre in einer ſolchen latze, und von den Faden, die durch dieſe latze gezogen werden, gehet allemal nur der vierte Faden zur Verbindung herunter.

Der Fabrikant lieſet alſo auf die ſchon erwehnte Art ſeine latzen ein. An den Stellen, wo zur Verbindung Quadrate ausgezeichnet ſind, macht er, wie gedacht, eine beſondere latze; in ſolche linien aber, wo dieſe nicht vorkommen, macht er nur eine latze; und ſo folgt er beſtändig ſeiner Patrone. Uebrigens iſt alles mit dem vorigen gemein.

Nachdem ſein ganzer Stuhl bis zum Weben eingerichtet iſt, ſo zieht der Junge ſeinen erſten Satz. Der Weber tritt ſeinen erſten Fußtritt, und der 5te und 7te Schaft zum Gros de Tours gehet in die Höhe, ſo wie auch der letzte Atlaßſchaft 16. Der erſte Legage-Schaft iſt zwar auch heruntergegangen, da aber hier bey dieſem erſten Zug von den Stellen, welche Verbindung machen ſollen, noch nichts beſonders in die Höhe gegangen iſt, ſo geſchiehet auch noch keine Verbindung. Von den Faden zum Gros de Tours iſt die eine Hälfte ſtehen geblieben, die andere Hälfte aber in die Höhe gegangen; und von dem bildenden Atlaß der 7te Faden gleichfalls in die Höhe gegangen, und dieſe beyden Arten von Schäften haben zum Einſchuß Fach gemacht. Die bildenden Kettenfaden des Liſere ſind überall in die Höhe gegangen, die Canale-Faden bleiben aber ſämtlich unten ſtehen. Der Seidenwürker ſchießt ſeinen Einſchlagsfaden (welches ein aus verſchiedenen Faden zuſammen doublirter Faden iſt) ein, und tritt wieder; der Junge zieht gleichfalls, es ſey nun wieder ein großer oder kleiner Satz; die nemlichen Gros de Tours-Schäfte gehen wieder in die Höhe, die Atlaßſchäfte wechſeln, und dieſe verbinden den Atlaß in einer Zerſtreuung, weil die Faden ſchräge abwechſeln. Der Gros de Tours verbindet ſich nunmehr gleichfalls, wenn der dritte Tritt getreten wird, und da zweymal die nemlichen Schäfte in die Höhe gehen, und alſo ein zwiefacher Einſchlag geſchehen iſt, ſo bilden ſich hierdurch die Ribben des Gros de Tours, ſowohl in den ganz glatten Stellen, als auch in den Zwiſchenräumen der Blumen. Iſt ein kleiner Satz zur Verbindung in die Höhe gezogen, ſo gehet mit dem Tritt ein Schaft mit dem vierten

Theil

Theil der gehobenen Faden herunter, und verbindet mit dem Einſchuß die freyliegenden Faden in den Figurſtellen; wo aber keine Verbindung iſt, da liegen die bildenden Einſchlagsfaden über den Kettenfaden ganz frey. Die Canale-Kettenfaden bleiben alle unten, bis zu dem achten Tritt; alsdenn gehen ſie in die Höhe, und der Einſchußfaden macht den Bund, d. i. er gehet über alle in die Höhe gehobenen Kettenfäden weg, und unterſcheidet hierdurch die Vierecke der Canale von einander. Auf der obern Seite verbinden ſich aber die zwiſchen den Canale Faden laufende Gros de Tours-Faden wie gewöhnlich. Da die Canale-Faden ſiebenmal unten bleiben, ſo iſt auch auf der obern oder linken Seite nichts zu ſehen, ſondern alles iſt Gros de Tours; wenn ſie aber das achtemal in die Höhe zum Abbinden gehen, denn verlieren ſie ſich zwiſchen den Gros de Tours Faden. Die Blumen des Liſeres ſcheinen nur ganz matt durch, wie beym Droguet.

Man macht dieſen Zeug auch manchmal von zweyerley Farben, und alsdann bilden die Einſchlagsfaden die Blumen von einer andern Farbe geſchoren, und die Blumen gleichfalls von einer andern Farbe.

Wenn bloß liſere gemacht wird, ohne daß eine andere Einrichtung ſtatt findet, denn ſind weiter keine Schäfte, als die viere zum Gros de Tours, und es wird nur der Harniſch nach den verſchiedenen Theilen, die Blumen bilden ſollen, eingerichtet, und die Faden werden in den Harniſch und in die Schäfte, wie vorher gezeigt iſt, eingezogen. Sind aber die Blumen groß, ſo werden auch wieder legage Schäfte angebracht, und ſo, wie oben S. 618. gezeigt iſt, behandelt.

Man

Man iſt nicht im Stande, alle Abweichungen zu beſchreiben, indem die Moden den gröſten Antheil an den öftern Abänderungen der Muſter haben. Wenn man aber die Haupteinrichtung dieſes Zeuges kennt, ſo iſt es leicht, auch die Veränderungen einzuſehen.

Johann Carl Gottfried Jacobsſon's Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutſchland, IV Band, S 38-50.

Liſere-Blumen, ſind die Blumen in dem Zeuge, welches liſere (ſ. den vorſtehenden Art.) genannt wird, die durch den beſondern liſere-Latz entſteht.

Liſere des Sammtes, bey dem facionirten Sammet, beſonders dem, der aus vielfarbigen Würfeln beſteht, werden die viereckigen rauchen Ranten, durch gewiſſe Faden, die glatte Striche bilden, von einander geſchnitten, die die Linien der rauchen Quadrate gleichſam durchſchneiden. Dieſes nennt man liſere. Es wird zu dieſer Arbeit ein beſonderer Tritt gebraucht, weil, wenn der liſere-Einſchuß geſchehen ſoll, der gröſte Theil aller Poil-Faden herunter gehen muß, weil der Einſchuß zwiſchen dem rauchen Sammet glatt zu ſehen ſeyn muß. Dieſer Tritt wird gemeiniglich zwiſchen die andern Poil-Tritte gelegt, damit er bey dem Weben zur Hand ſey. Wenn ein viereckiges Feld des facionirten Sammetes fertig iſt, und der liſere-Tritt wird getreten, ſo gehen zwey Drittheile ſämmtlicher Poil-Faden und alle Grundfaden herunter, und ein Drittheil der Poil-Faden gehet in die Höhe; alsdann werden drey Einſchußfaden eingeſchoſſen, nähmlich ein feiner, ein grober, oder auch wohl ein goldener oder ſilberner Lahnfaden, und endlich wieder ein feiner ſeidener Faden. Darauf wird ein Grundtritt getreten, der in ſeiner natürlichen Ordnung auf den

Richt-

Richttritt folgt, um die drey eingeſchoſſenen Faden zu verbinden und anzuſchlagen. Auf dieſe Art entſtehen nach jeder Reihe Rauten ſolche Linien von Liſere.

Liſere-Einſchuß, der Einſchußfaden, der in dem Liſere die Blumen bildet, und von dem andern Einſchußfaden an Farbe und Stärke verſchieden iſt.

Liſere-Lazen, die in dem Zampel eingeleſen ſind, und den Zug thun, wodurch die Blumen im Liſere entſtehn.

Liſere-Tritt, derjenige Fußtritt im Seidenwirkerſtuhl, wenn Liſere-Stoff gemacht wird, welcher allemahl, nachdem zwey Taffettritte getreten worden, getreten wird, und der nur bloß die zwey Schäfte, nähmlich den zweyten und vierten Schaft, welche durch den letzten Tafttritt herunter gezogen worden, ſo weit in die Höhe ziehet, daß ſie dem erſten und dritten gleich zu ſtehen kommen; denn da jetzt der Liſere-Laz mit den Kettenfaden, die den Liſere bilden ſollen, im Zampel gezogen wird, ſo würden die hinabgezogenen Kämme mit den Kettenfaden den Zug der Kettenfaden ſehr hindern, weil ſie niedriger als die andern liegen, daher ſie denn von dieſem Tritte in die Höhe gezogen, und alle Kettenfaden in eine gleiche Lage, zum Zug gebracht werden. — Man vergleiche auch den Art. Liſere, oben, S. 612—624.

Liſeron, Liſet, ſ. Winde (die Pflanze, Convolvulus L.)

Liſerons ſind gewiſſe wagrechte Stäbe an dem Stuhl der Seidenweber, die im Deutſchen bald Winden, bald auch Tümler genannt werden. S. das letztere.

Liſette, der franz. Nahme eines Inſects, das die Fruchtknospen des Weinſtocks und anderer Bäu-

me zernagt. Es läßt ſich aber nicht genau beſtimmen, was es für eine Art ſey, da die Schriftſteller, die deſſelben erwähnen, es bald einen Käfer, bald eine Raupe nennen.

Liſianthus, der lateiniſche Nahme einer Pflanzengattung, die im Deutſchen **Bauchblume** heißt. Linné kannte nur 2 Arten davon, jetzt zählt man ſchon 15, die indeſſen alle in Weſtindien, Südamerika und Madagascar zu Hauſe gehören, und zum Theil Sträucher, zum Theil krautartig ſind. Da von ihrem Nutzen wenig bekannt iſt, ſo kann man ſie hier um ſo eher übergehen, da ihre Anzeige eigentlich für den Art. **Bauchblume** gehört.

Liſier-Arbeit, ſ. **Liſir**.

Liſière, heißt **Saumleiſte** oder **Saalleiſte** des Tuches oder Zeuges, **Gränze**, **Rain** ꝛc. ꝛc.

Liſieux, oder **Lizieux**, lat. Lexovium, vormahlige Hauptſtadt von Lieuvin in der Normandie, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement des Calvados. Sie war vor Zeiten der Wohnſitz der Lexovier. Sie liegt 18 Meilen von Rouen, theils an einem Abhange, theils in einem Thale, deſſen herrliche Wieſen eine gute Nutzung abwerfen. Die beyden Flüſſe Orbec und Goſſey, von denen jener durch die Stadt fließt, und dieſer ihre Mauern benetzt, vereinigen ſich hier an der Ecke des Gartens des vormahligen Dominikaner-Kloſters, welches eine ſchöne helle Kirche hat, und der Fluß bekommt hierauf den Nahmen **Tougues**, nach andern **Touque**.

Liſieux iſt mit guten Gräben und Mauern verſehn, worauf in gewiſſen Entfernungen Thürme errichtet ſind. Sie hat gegen 1700 Feuerſtellen, 4 Thore, und iſt zwar eine alte, aber große und ſchöne Stadt. Vor jedem Thore liegt eine Vorſtadt

ſtadt. — Der vormahlige hieſige Biſchoff nannte ſich einen Grafen von liſieux und hatte 50000 livres Einkünfte, und einen Kirchſprengel von 580 Pfarren. Die Kathedral-Kirche iſt ein altes ehrwürdiges Gebäude. Der biſchöfliche Pallaſt iſt anſehnlich, und hat eine Treppe, deren Architectur Beyfall verdient. Der Garten hat nicht nur artige Waſſerfäll und Springbrunnen, ſondern auch eine herrliche Ausſicht, die ſich über ſechs Meilen erſtreckt. Die Stadt hatte ihren beſondern Gouverneur, und war der Hauptort einer Hebung und einer Election. Man trifft hier auch ein Collegium, ein Seminarium und ein Hoſpital an. Die vormahlige Abtey von adeligen Benedictiner-Nonnen hat eine anſehnliche Kirche mit einer Kuppel. König Heinrich von England und Herzog der Normandie ſtiftete ſie. Es gibt verſchiedene Klöſter, unter welchen die Trinitarier die ſchönſte Kirche beſaßen. Auf dem Hauptaltare ſind fünf große Statüen, die von Kennern gelobt werden. Dieſe Mönche hatten die Aufſicht über das Hoſpital. Das Kollegium iſt mit dem Seminarium in einem ſchönen modernen Gebäude vereinigt, und liegt faſt in der beſten Gegend der Stadt. — Ein Bürger dieſer Stadt, Nahmens Marin, ſoll die Windbüchſen erfunden, und dem Könige Heinrich IV. die erſte überreicht haben.

Die Handlung von liſieux beruhet größtentheils auf ihren Manufacturen, welche in einigen wollenen Zeugen, Leinwand und Leder beſtehn. Die wollenen Zeuge, welche daſelbſt verfertigt werden, ſind hauptſächlich diejenigen Gattungen von Zeugen, welche man Frocs nennt, ingleichen die Pinchinats. Dieſe und verſchiedene andere wollene Zeuge, die in den Fabriken

der benachbarten Orte verfertigt werden, als die Sarſchen von Verneuil, die Tiretaines von Fresne und Ecude, und die Frocs von Tarduet und Ronceret ꝛc. ꝛc., welche zu Liſieux auf dem daſigen Bureau pour la marque et viſite zur Schau gebracht und gezeichnet werden müſſen, dienen insgeſammt zur Bekleidung des gemeinen Volks, und werden von Liſieux aus, gröſtentheils in der Provinz oder nach Poitou verkauft, wiewohl ſolche auch auf allen Seiten in andere Provinzen vertheilt werden. Die Leinwand, welche daſelbſt verfertigt wird, iſt von zweyerley Gattung, nähmlich klare oder dünne, die von den Kaufleuten von Rouen ſtark weggekauft, mit dem ſogenannten Kuffertuch ſortirt, und ſodann nach Spanien, und von da zum Theil nach Weſtindien geſchickt wird. Meiſtens wird dieſe Leinwand unter dem Nahmen der Blancars und Cretonnes verkauft. Das Leder, das in den daſigen Lohgärbereyen verfertigt wird, iſt ſehr gut.

Bey Liſieux ſind übrigens auch einige kalte mineraliſche Quellen, die eiſenhaltig ſeyn ſollen.

Liſignano, ſ. **Lixignano**.

Liſir, franz. Cordon a la ratière, darunter verſteht man ſolche Treßbänder, die an beyden Kanten des Bandes einige Linien breite Stellen haben, die abwechſelnde Spiegel vorſtellen, und der Seidenwirker **Canale**, der Bortenwirker aber **Liſir** nennt. Die Einrichtung dieſer Stellen iſt ſo getroffen, daß ſo wie beym Canale die Schäfte mit den Kettenfaden ſich hier die Korten mit den Anſchweiffaden in einer gleichen Abwechſelung heben und liegen bleiben, und folglich die kleinen Spiegel bilden.

Liſirband, ein geblümtes Band, deſſen Grund das Anſehn eines gerippten Gros de Tours hat, und zuſammenhängende zerſtreute Blumen, als Blätter geſtaltet, vorſtellet. Ein ſolcher feſter, zuſammenhängender Theil, der ein Paar Zoll lang iſt, wechſelt mit einem 1 Zoll langen Gitter ab, welches aus 7, mehr oder wenigeren ſchmahlen Streifen nach der Länge des Bandes beſteht, die nur hin und wieder durch den Faden den des Einſchlags zuſammen gehalten werden. Der geblümte Theil wird wie gezogene Zeuge gewebt, da vermöge der Kegel, welche gezogen werden, die Korten des Stuhls, worin die Anſchweiffaden zum Zuge eingereihet, und jene in die Hochkämme eingeleſen ſind, die eingereiheten Anſchweiffaden, wenn die Hochkämme der gezogenen Kegel durch den Tritt gehoben werden, zu der bildenden Stelle in die Höhe gehoben werden, der Einſchuß eingeſchoſſen, und von den in die Höhe gehobenen Faden bedeckt werden und die Bilderſtellen bilden. Wenn der Bortenwirker aber an den gitterartigen Theil kommt, ſo zieht er eine Welle, in deren Korten die Faden zu dieſem Gitter eingereihet ſind, und wenn die Hochkämme, worin dieſe Korten eingeleſen ſind, durch das Treten ſich heben, ſo heben ſich bloß einige Faden zu den ſchmahlen Streifen des Gitters. Die Anzahl der Faden richtet ſich nach der Breite der Streifen. Er bewegt den Theil des Anſchweifs der erſten Stelle z. B. rechter Hand dergeſtalt, daß er viermahl einſchießen kann, und lenkt alsdann den Einſchlag zu dem Theil des Anſchweifs, woraus der zweyte Streif entſtehen ſoll; hier wirft er abermahl die Schütze mit dem Einſchlag viermahl durch, und auf eben die Art bey den übrigen Streifen.

Lisogno, ein Fluß im Herzogthum Mailand, welcher in der Grafschaft Anghiera in dem so genannten Val d'Inferno entspringt und in den Fluß Tosa fällt.

Lisonzo, lat. Sontius, ein Fluß, der in der zum Herzogthume Crain gehörigen Hauptmannschaft Tulmino entspringt, und in den Golfo de Trieste fällt.

Lispeln, ein verb. reg. act. et neutr., welches im letztern Falle das Hülfswort haben bekommt. Es ist eine Nachahmung einer dreyfachen Art des Schalles.

1) Im gemeinen Leben von einem Fehler der Aussprache, da die Zunge des Sprechenden zu lang ist, und daher zu oft an die Zähne anstößet, und ein falsches gelindes s hören läßt. Ehedem nur lispen, im Schwed. lispa, Dän. lespe, Angels. wlisp, Nieders. wispeln, Engl. wisper und lisp. Schon bey dem Aristophanes ist λισπη γλωσση eine lispelnde Zunge.

2) In der edlern und dichterischen Schreibart wird es für leise reden gebraucht, welches im gemeinen Leben durch flistern, wispern, wispeln, bispeln, zischeln ꝛc. ꝛc. ausgedrückt wird.

3) In eben dieser Schreibart wird es auch gebraucht, das sanfte Säuseln des Windes, das gelinde Geräusch eines Baches, und des bewegten Laubes eines Baumes auszudrücken.

Lispfund, s. **Ließpfund**, Th. 78. S. 676.

Lissa oder **Issa**, eine kleine Insel im Meerbusen von Venedig, an der Küste von Dalmatien, vormahls den Venetianern, jetzt Oestreich gehörig. Sie hat 30 italienische (etwa 7 deutsche) Meilen im Umfange und ist bergig; die Thäler bringen aber doch Wein, Oehl und Früchte. Der hiesige Honig wird seiner Güte wegen geschätzt.

schätzt. Die Fischerey bringt indessen das meiste ein. Man führt von hier viele Sardellen, Makrelen und andere gesalzene Fische weg. Das Salz dazu muß 40 Meilen weit von den Niederlagen auf Iesina hergehohlt werden. Es gibt nur zwey Orte auf der Insel, die bewohnt sind, nähmlich **Lissa**, an der Nordseite der Insel, mit einem sichern und geräumigen Hafen, und **Conisa**, gegen Süden gelegen.

Lissa, auch wohl **Polnisch Lissa**, poln. Leszno, eine Stadt im Kostenschen Kreise in Südpreußen. Sie hat keine Mauern, aber 5 Thore, und steht unter dem Departement der Kriegs- und Domainen-Kammer zu Posen, und unter der Frausiädter steuerräthlichen Inspection. Am 2ten Juny 1790 brannten über 1600 Häuser ohne die Hintergebäude ab. Davon liegt sie zum Theil noch in der Asche. Im Jahre 1797 hatte sie 707 bewohnte und 378 unbewohnte Feuerstellen oder leere Brandstellen, und ein Jahr vorher zählte man 7949 Einwohner, worunter sich 138 Tuchmacher mit eben so vielen Stühlen, eine Anzahl Tuchscheerer, Tuchbereiter, Färber ꝛc. ꝛc. befanden. Die hiesigen 4 Jahrmärkte sind unerheblich, aber der Verdienst durch die Tuchmanufactur ist ansehnlich. — Es ist hier übrigens unter andern eine reformirte Pfarrkirche, deren polnischer Prediger General-Senior der evangelisch-reformirten Gemeinen in Südpreußen ist; auch ist hier ein Postamt, und zur Garnison ein Bataillon des Infanterie-Regiments N. 37. Die hiesige Kämmerey besitzt eine Thoreinnahme, und eine Abgabe von Grätzer- und anderem Bier.

Lissa, auch **Lissau** oder **Lischow**, ein Marktflecken und Schloß in Böhmen im Bunzlauer

eine deutsche Meile in die Länge und ½ deutsche Meile in die Breite, und ist auf 7 großen und vielen kleineren Hügeln, ein Theil der Stadt aber auch auf der 1000 Fuß breiten Ebene am Ufer des Flusses erbaut, weshalb die Stadt ein amphitheatrisches Ansehen hat.

Die Stadt ist mit Mauern umgeben, die 77 Thürme und 36 Thore haben. Sie ist nach und nach, insonderheit gegen Westen, dergestalt angewachsen, daß die alten Mauern zur Abtheilung der ehemaligen beyden Kirchsprengel dienten. König Johann IV fing zwar an, die Stadt mit hohen Wällen zu befestigen; allein, das Werk blieb nach Verschwendung großer Summen liegen. Mitten in der Stadt steht auf einem der 7 Berge eine Citadelle, welche die Stadt bestreicht, und die Casernen zu 4 Regimentern Fußvolk enthält. Nach der See zu, 3 Meilen von der Stadt, werden die beyden Eingänge zum Hafen durch 2 Festungen beschützt. Eine derselben, die ein unregelmäßiges Fünfeck ist, lieget gegen Norden auf einem Felsen im Meere, in welchem sie ausgehauen ist, und heißt S. Juliao, wird aber gemeiniglich S. Giao genannt. Die andere kleinere ist gegen Süden, und steht mitten im Meere auf einer Sandbank und auf Pfeilern, und hat den Nahmen S. Laurenço oder Cabeça Seca, wird aber gemeiniglich der Thurm Bogio genannt. Zwey Meilen von S. Juliao und eine von Lissabon ist an der Nordseite des Stroms der Thurm Belem, auch Bellem genannt, der den Zugang zur Stadt beschützt, und bey welchem sich alle Schiffe, die den Tejo hinauf nach der Stadt segeln, angeben müssen. Grade gegen über, nach Süden, ist der Thurm S. Sebastiao, der gemeiniglich Torre Velha, d. i. der alte Thurm, ge-

genannt wird, und auf der Ecke eines Berges liegt. Ueberhaupt sind vom Eingange des Hafens an bis ein wenig jenseits der Stadt, über 12 Castele angelegt, und mit Geschütze besetzt. Die Aussicht, die man hat, wenn man von der See in den Tejo einläuft, ist ausnehmend schön.

Die Polhöhe von Lissabon ist 38 Gr. 42 Min. 40 Sec., ihre Länge 8 Gr. 58 Min. 45 Sec., nach andern Beobachtungen 9 Gr. 1 Min. Nach Vandelli's Bestimmung liegt Lissabon unter dem 9° 7′ der Länge, und 38° 43′ der Breite, welche Verschiedenheiten vielleicht auch von den verschiedenen Standörtern zu erklären sind, da Lissabon von großer Ausdehnung ist. Das Klima, die Winterzeit, wo es einige Monathe hindurch viel regnet, abgerechnet, ist sehr gesund und milde, wiewohl im Sommer die Hitze zuweilen etwas hoch steigt. Die Zahl der Feuerstellen betrug 1790. 38,108. Seit 1780 waren 4338 zugebaut. Kirchen und Klöster sind in großer Menge vorhanden. Von letzteren zählte man 1732. 32 Mönchs- und 18 Nonnenklöster; jetzt werden fast eben so viele da seyn. Die Zahl der Einwohner wird sehr verschieden angegeben. Nach Fabri beträgt sie nur 127,000. Büsching giebt für das Jahr 1748. 270,000 an, hält diese aber für zu groß. Dûmouriez rechnete 1766. 240,000. Ein Drittheil der Einwohner besteht aus solchen, die in Afrika, Ost- und Westindien theils von portugiesischen Aeltern, theils von Portugiesen mit afrikanischen und indianischen Weibern gezeugt sind, wozu noch viele Schwarze kommen. Es läßt sich darüber indessen wenig gewisses auffinden, da es in Lissabon an sichern Listen hierüber fehlt.

Was die nähere Beschreibung dieser Stadt nach ihren verschiedenen Merkwürdigkeiten und Einrichtungen betrifft, so stößt der Beobachter zwar fast allenthalben auf Gegenstände, die Tadel verdienen, oder wohl gar Abscheu erregen; da der Ort indessen von beträchtlicher Größe und von ausgedehnten Handelsgeschäften ist, und sich durch manches Eigenthümliche, wenn auch nicht immer zu seinem Vortheile auszeichnet: so verdient er hier gleichwohl eine etwas umständlichere Anzeige.

Lissabon hat in älteren Zeiten verschiedene Mahle von Erdbeben gelitten, die einen Theil desselben zerstörten. Besonders schrecklich und zu Grunde richtend war aber das Erdbeben am 1sten Nov. 1755, des Morgens nach 9 Uhr, dessen stärksten Stöße etwa 7 Minuten dauerten. Damahls wurden nicht nur der königl. Pallast und die ansehnlichsten öffentlichen und Privat-Gebäude umgeworfen, sondern auch durch einen auf dasselbe erfolgten Brand die Hälfte der Privathäuser nebst verschiedenen Kirchen und Klöstern, sammt allen darin befindlichen Kostbarkeiten verzehrt, und man schätzte den verwüsteten Theil der Stadt beynahe auf $\frac{2}{3}$ derselben, und die Anzahl der umgekommenen Menschen am wahrscheinlichsten auf 15,000, wiewohl andere sie auf 25-30,000 angeben, von denen besonders viele Frauensleute in den Kirchen, wohin sie geflüchtet waren, durch den Einsturz erschlagen wurden.

Nach diesem großen Unglücke ward es dem Conseil vorgeschlagen, den Sitz der Regierung nach Coimbra zu verlegen; der Marquis von Pombal, der damahlige erste Staats-Minister von Portugal, widersetzte sich aber diesem Vorschlage ernstlich, und zum Glücke für Lissabon behielt seine Meinung die Oberhand. Er ließ Plane ver-

fer-

fertigen, die Stadt auf eine regelmäßige und bequeme Art aufzubauen. Diese Plane wurden indeß nicht lange befolgt, da nach Pombals Absetzung die Geistlichkeit wieder das Ruder in die Hände bekam, welche alles verabscheuete, was dieser große freydenkende Mann angegeben hatte, und Lissabon ist bis jetzt, nach 45 Jahren, noch nicht ganz wieder erbauet. Doch hat man viele neue Gassen geführt; die alten erweitert; hier und da den zu hohen Boden abgetragen, und den zu niedrigen erhöht; viele Stellen liegen aber noch jetzt in Schutt, während man an andern, wo sonst keine Gebäude waren, neue aufgeführt hat, welches besonders der Fall höher nach den Bergen hinan ist.

Der Theil, welcher vom alten Lissabon noch steht, und den Erschütterungen des Erdbebens, das hier so stark nicht war, widerstand, machte beynahe die Hälfte aus. Er stellt ein trauriges, unangenehmes, widriges Bild dar. Man findet da nicht einen öffentlichen Platz; die Gassen sind schmahl, gepreßt, winklicht, dunkel; die ungleich gebaueten Häuser bilden häufige Vorsprünge und Einschnitte, wo die Luft eingeschlossen und höchst ungesund ist.

Der neugebaute Theil ist schön; die Gassen sind breit, ziemlich regelmäßig und von häufigen Quergassen durchschnitten. Den Nahmen schöner Gassen verdienen besonders die Arsenal-, Alecrim, Flores-, Märtyrer-, San-Francisco-, Augusta-, da Prata-, d'Ourives- und Rato-Gassen. Alle diese Straßen werden aber durch die Ungleichheit des Bodens entstellt, auf welchem Lissabon liegt; fast alle gehen mehr oder weniger jähe bergauf oder bergab; der Theil längs dem Flusse und das Viertel, das sich von Terreiro do Paço bis Ro-

ſcio oder Roçio erſtreckt, ſind die einzigen ebenen Gegenden der Stadt. Erſterer macht, ſo zu ſagen, eine einzige Gaſſe aus, die unter verſchiedenen Benennungen und Windungen die ganze Länge von Liſſabon, in eine Strecke von 2 Meues oder etwa 10,000 Schritten durchläuft.

Viele von dieſen neuen Straßen ſind noch nicht ganz aufgebaut; die meiſten haben leere, oft ſehr beträchtliche Stellen, einige haben ſogar nur an einer Seite Häuſer. Alle ſind mit ungleichen Steinen gepflaſtert, die man ungleich ſetzt und einſtampft, ſo daß leicht Löcher entſtehen, und es ein angreifendes, unangenehmes und böſes Pflaſter wird.

Das Viertel zwiſchen den beyden Plätzen von Terreiro do Paço und Roscio iſt von ausnehmender Schönheit, wiewohl etwas zu einförmig und daher von traurigem Anſehn. Drey große parallele, ſehr breite, ſchnurgerade, auf beyden Seiten mit Fußbänken von gehauenen Steinen verſehene Gaſſen erſtrecken ſich ungefähr 800 Schritte weit, und machen die Verbindung zwiſchen den beyden Plätzen. In der einen wohnen die Silberarbeiter, in der andern die Goldarbeiter, wornach ſie auch benannt werden. Die Straße in der Mitte heißt die Auguſtus-Straße und wird von Kaufleuten bewohnt, die mit Tuch und Seidenwaaren handeln. Außer dieſen giebt es in dieſem Viertel noch mehrere parallele Straßen, ſo daß in allem 9 in die Länge und 8 in die Quere gehen, welche aber noch nicht alle fertig ſind.

Das alte Liſſabon hatte keine öffentlichen Plätze; in dem neuerbauten Theile hat man deren aber viele angelegt, die zum Theil ziemlich ſchön ſind. Drey davon ſind beſtimmt Liſſabon mit Lebensmitteln zu verſehen. Der Platz von Rivera-Velha,

ha, wo man Geflügel und Wildpret kauft, der von Rivera nova, wo man Fische, und der von la Figueira, wo man Obst und grüne Waare feil hat. Der erste ist mehr Gasse als Platz; der zweyte, am Ufer des Tago gelegen, ist groß und mit kleinen Baraken bedeckt; man findet hier immer Schmutz und Gestank. Der dritte formirt ein ungeheures Viereck, das durch eine Folgereihe kleiner, gleicher und regelmäßiger Buden geschlossen wird; es ist mit hohen und gutgebauten Häusern umgeben. Der Quintella-Platz ist von Mittelgröße, viereckig und regelmäßig. Der Polerim-Platz ist groß, viereckig und regelmäßig; auf der einen Seite hat er das See-Arsenal, auf der andern die Façade des Rathhauses, die dritte und vierte Seite sind mit gutgebaueten Häusern besetzt. In der Mitte steht eine Säule mit der Himmelskugel. Aber alle Thüren der Häuser dieses Platzes sind Schenken, Krüge oder Butiken, wo man Sardellen bratet.

Der St. Paulus-Platz liegt vor der Kirche dieses Nahmens, ist länglich viereckig und mit guten Häusern besetzt. Es liegen seit 14—15 Jahren aber ganze Berge Schutt auf demselben. Der Karmeliter-Platz ist mittelmäßig groß, viereckig, schön gebaut und mit einem Springbrunnen in der Mitte. Der Platz Roscio, den einige auch Recio schreiben, formirt ein längliches Viereck und ist von beträchtlichem Umfange, indem seine länge 1800 und seine Breite 1400 Fuß beträgt. Er ist regelmäßig, schön und öffnet sich in 10 Straßen. Eine von seinen Seiten füllt der Inquisitions-Pallast, der ganz neu und in modernem Geschmacke erbaut ist. Die drey andern Seiten nehmen sehr hohe, aber zu gleichförmige Häuser ein. Auf diesem Platze manövriren

die

die Truppen der Beſatzung. Auch iſt er der Sammelplatz der Proceßhaber, Procuratoren und anderer ſubalterner Diener der Gerichtshöfe. Der Platz Terreiro do Paço, oder der Pallaſt Terrias, führt dieſen Nahmen, weil er den Raum eines Theils des königl. Pallaſtes einnimmt. Er iſt ein viereckiger Platz von 615 Fuß länge und 550 Fuß Breite, der in Süden ſich nach dem Tago öffnet; die drey übrigen Seiten umgeben Gallerien, oder Portiken, die breit, ziemlich hoch, in gutem Verhältniſſe und ziemlich ſchön ſind, und einige öffentliche Gebäude tragen. Die Nordſeite wird von der Königl. Börſe und dem Zollhauſe eingenommen. In der Mitte ſteht die metallene Bildſäule des Königs Joſeph I. zu Pferde auf einem großen Poſtamente von weißem Marmor, mit Trophäen und Figuren geſchmückt. Man hat von dieſem Platze eine ſehr angenehme Ausſicht, ſowohl auf dem Tagus an der großen Menge Schiffe und Boote, als auch an der Landſchaft im Hintergrunde, welchen das entgegen geſetzte Ufer mit den Orten Almada und Caſtillias bildet.

Die Bauart der Privat-Häuſer in dem Theile von Alt-Liſſabon, der dem Erdbeben widerſtanden hat, iſt ſchlecht. Die Häuſer ſind unregelmäßig, haben nicht das geringſte Aeußere, und die Fenſter ſind ſehr klein. Die meiſten haben keine Glasſcheiben, ſondern gewöhnlich nur Gitter oder auch kleine Bretchen, die man Jalouſien nennt. Ja ſie ſollen nach dem Zeugniſſe einiger Reiſenden von außen und innen über alle Vorſtellung elend ſeyn, ſo daß allenthalben Armuth, Unreinlichkeit und Faulheit hervor leuchtet, und die engen Gäßchen ſind ſo holpericht, ſo voll Koth und Geſtank, daß man kaum wohl-

gestiefelt hindurch zu gehen wagen darf, wobey man noch oft mit dem Ungeziefer überschüttet wird, das die Einwohner aus den Fenstern werfen.

Der neuerbaute Theil macht dagegen aber ein ziemlich angenehmes Ganzes aus. Die Häuser haben ein lachendes Ansehn; sie sind 4—5 Stockwerke hoch, die gewöhnlich durch Kränze von Quadern von einander geschieden werden, mit einer langen Reihe großer Fenster mit Einfassungen von eben solchen Steinen. Jedes Haus, welches drey Stockwerke hoch ist, hat im 2ten einen oder mehrere Balkons oder Austrittfenster. Das Fenster geht bis auf den Boden des Zimmers herab, und öffnet sich mit zwey Flügelthüren, so, daß man heraustreten kann auf einen Vorsprung, der mit eisernen oft vergoldeten Geländern umgränzt ist. Wenige Häuser haben Thorfahrten, die meisten haben nur Blendthore. Damit die Häuser dem Erdbeben, das sich fast alle Jahre in der Regenzeit etwas verspüren läßt, desto besser widerstehen mögen, so bauet man sie unten von Zimmerholz, und setzt dann die massiven Mauern darauf, welches indessen wohl nicht ganz das gut macht, was die sehr hohe Bauart gefährliches mit sich führt.

Man findet übrigens indessen fast überall einerley Plan, einerley Ordnung, Verzierung und Bauart, so daß man kaum 40 Häuser in ganz Lissabon sieht, die sich von einander unterscheiden lassen. Inwendig herrscht eben die Einförmigkeit und dabey eine schlechte Einrichtung. Die Eingänge sind oft dunkel, die Treppen enge, finster und schlecht geführt. Die Zimmer sind fast immer schlecht vertheilt; lauter große Säle ohne kleinere Gemächer und Verbindung mit ein-

an-

ander. Die Küchen sind dunkel. Das Erdgeschoß eines jeden Hauses dient, wenn es nicht in einen Kramladen verwandelt ist, gemeiniglich zum Waarenlager für irgend eine Art von Kaufmannsgütern. In der Hausflur haben die Vornehmeren gewöhnlich ihre Equipage, und zuweilen findet man hier Kutschen-Remise und Maulthierstall beysammen; oft hat auch die portugiesische Unreinlichkeit diesen Ort zu einem Abtritte gemacht.

Die Zimmer haben weder einen Aestrichboden mit Rauten, noch einen furnirten Fußboden, sondern sind nur plump mit Bretern gedielt. Diese Fußböden werden alle Woche gescheuert und dann mit Sand zum Trocknen bestreuet. Man gießt dann aber eine solche Menge Wasser darauf, daß es durch eine besondere kleine Röhre nach der Gasse ablaufen muß. Dieser Gebrauch muß im Winter der Gesundheit aber sehr nachtheilig seyn, da die Häuser alsdann ohnehin des vielen Regens wegen so feucht sind, daß die Wände fast triefen. Oefen hat kein einziges Haus in Lissabon. Die so genannten Palläste der Großen verdienen diesen Nahmen nicht, sondern sind nur ganz gewöhnliche Häuser, die sich durch nichts als durch das Wappen des Besitzers auszeichnen. Nach Säulen, Pilastern, Frisen, Architraven, Karnießen, Portiken, Vasen, Urnen, Statuen, Marmor ꝛc. sucht man vergebens.

Unter den öffentlichen Gebäuden zeichnen sich vorzüglich die Börse, das Zollhaus, das zur italienischen Oper bestimmte Schauspielhaus (Theatro St. Carlos), die neue Kirche, welche das prächtigste Gebäude ist, das man seit dem Erdbeben aufgeführt hat, und die große Wasserlei-

tung aus. Diese Wasserleitung, die das Erdbeben unzerstört gelassen hat, ist ein ehrwürdiges Gebäude im gothischen Geschmacke, und führt das vortrefflichste Quellwasser aus Cintra über das Thal von Alcantara, über 33 Bogen, welche 263 Fuß 10 Zoll hoch sich über der Erde erheben, hinüber nach einem großen Behältnisse in einem der höchsten Theile der Stadt. Aus dieser Wasserleitung empfangen die vielen Springbrunnen zu Lissabon ihr Wasser, die mehrentheils verziert sind, aber ihren Künstlern keine Ehre machen. Das Münz-Hotel, das See Arsenal, das Gießhaus, das adliche Collegium, das Rathhaus und der Inquisitions-Pallast sind von weniger architectischem Werthe. Das Gebäude für den Königl. Schatz ist von ungeheurem Umfange, aber unvollendet. Es liegt in dem am höchsten gelegenen Theile der Stadt.

Fast alle Kirchen in Lissabon, so wie die bis jetzt genannten öffentlichen Gebäude sind neu, aber wenig ausgezeichnet. Sie gleichen sich alle, und ihre Zahl ist so groß, daß man fast alle 50 Schritte auf eine stößt. Die Kirche bey dem Kloster der Karmeliterinnen wird zu Lissabon sehr herausgestrichen. Sie ist aber mit Verzierungen überladen, und das ganze Gebäude ist eine große Masse ohne Ordnung und Geschmack aufgeführt, die einige Millionen gekostet hat. Sehr besuchenswerth ist für Fremde übrigens die Kirche von St. Roque oder San Rocc, wegen einer kleinen Kapelle von ungemeiner Kostbarkeit. Auch die von dem päbstl. Nuntius in den letzteren Jahren aufgeführte loretto-Kirche.

Der Pallast des Königs ist 1755 zerstöhrt, und seit dem nicht wieder aufgeführt. Der Pallast der Königinn ist ein sehr unbedeutendes gewöhn-

wöhnliches Gebäude, das vernachlässigt und von Schleichhändlern bewohnt wird. Bis 1794 residirte der Hof in einigen bretternen Hütten, die man gleich nach dem Erdbeben zu Belem, unweit Lissabon, errichtete und nach und nach durch Zusätze vergrößerte. Als dieses vergängliche Haus in dem genannten Jahre aber abbrannte, begab sich der Hof nach Quelus, einem Dorfe, zwey starke Stunden von Lissabon.

Die Policey dieses Ortes befindet sich in einem äußerst vernachläßigten Zustande, so daß es allenthalben an Ordnung und Sicherheit fehlt. Nach 9 Uhr Abends sind die Gassen mit Banditen, die morden und rauben, mit herrenlosen Hunden ꝛc. ꝛc. überschwemmt, gegen die die nachlässigen Gerichtsdiener so viel als nichts schützen. 1794 wurden in einer Nacht 9 Menschen auf den Gassen ermordet. In dem Winter dieses und des folgenden Jahres beraubte und griff man die zu Fuße gehenden an, selbst wenn sie Bedienten mit Fackeln bey sich hatten. Man hielte so gar Kutschen an, der Kutscher, und Bedienten, die sie begleiteten, und der Hellung ihrer Fackeln ungeachtet. Alles, Nachtgeschirre und Spülicht, wird bey Tage und Nacht aus den Fenstern, und oft recht muthwillig, ohne die geringste Warnung, auf die Vorbeygehenden geschüttet. Der Koth häuft sich daher, besonders im Winter in der Regenzeit, so ungeheuer an, daß jeder zu Pferde oder zu Wagen, in den dortigen elenden Kaleschen, die Gassen passiren muß, wenn er sich nicht bis an die Kniee beschmutzen will. Ja in den kleinen Straßen liegen die aufgeschütteten Kothhaufen seit 20 Jahren, ohne daß zu ihrer Wegräumung Anstalt gemacht wird. In der Regenzeit fließen sie

aus einander und verpesten die Luft, im Sommer verursachen sie den unerträglichsten Staub.

Eben so empörend, wie diese Unreinlichkeit, ist die unzählbare Menge der Bettler, die aus allen Gegenden nach Lissabon strömen, und zum Theil mit Schmutz, Ungeziefer und eckelhaften Krankheiten bedeckt und behaftet sind. Alte und Junge von beyden Geschlechtern, Rüstige und Elende betteln alle gleich ungestühm und verfolgen die Einwohner, besonders aber die Fremden, an allen Orten, wo sie sich sehen lassen, und klopfen an alle Thüren an. Die Policey hat nie etwas gethan, um diesen Unfug zu steuern und die wahre Armuth zu unterstützen, und die Allmosen, die die Klöster austheilen, dienen nur dazu, dieses Uebel zu vermehren, während daß die Geistlichkeit im Besitze sehr großer Reichthümer ist, die zur Aufhelfung so vieler wahrhaft Hülfsbedürftigen angewendet werden könnte.

In dem Jahre 1791 fing man an Lissabon des Abends mit Laternen zu erleuchten, weshalb eine eigne Auflage gemacht wurde. Dieß dauerte aber nur 2 Jahre. Darauf wurden die Laternen wieder weggenommen und die Stadt unerleuchtet gelassen, obgleich die Laternenauflage richtig bezahlt wird.

Die Gerichtspflege in Lissabon, so wie in ganz Portugal hat einen äußerst unordentlichen Gang. Die größten Verbrecher gehen ungestraft durch, während andere, eines geringen Verdachtes wegen in die schärfste Untersuchung kommen, je nachdem das Interesse der Richter damit verwebt ist. Am Leben wird selten jemand gestraft, und ist einst das Todesurtheil über einen Verbrecher ausgesprochen, so hören Mönche, Nonnen und andere Frauenzimmer nicht auf, Begnadigung

für

für den Missethäter zu erbitten. Falsche Zeugen kann man leicht bekommen. Für einen Thaler etwa ist eine Menge dazu bereit. Sehr viele Verhaftete sitzen jahrelang in den scheußlichsten Gefängnissen, mit Räubern und Bösewichtern jeder Art vermengt, ohne daß ihre Sache vorgenommen wird, wenn der Kläger nicht mit Geld die Betreibung der Sache zu erkaufen sucht.

Obgleich der Boden um Lissabon sehr fruchtbar ist, so fehlt es dem Orte doch an der nöthigen Zufuhre aus dem Lande, und statt daß hier Ueberfluß und Wohlfeilheit herrschen sollten, findet allenthalben Mangel und Theurung statt, welches der Faulheit der Portugiesen zu Schulden kommt. Alle Lebensmittel, die die hier so freygebige Natur von selbst hervor bringt, sind im Ueberflusse da, als Zitronen, Orangen, Pomeranzen, Feigen, Kastanien und Wein; wo aber der menschliche Fleiß nur eine Hand mit anlegen soll, da fehlt es an allem, obgleich der Boden nicht der Hälfte der Arbeit bedürfte, die der deutsche bedarf, um alles hervorzubringen, was zur Erhaltung des Lebens erforderlich ist.

Verzehrt werden in Lissabon gewöhnlich alle Jahre 25,718 Ochsen, zusammen 97,128 Centner am Gewichte; 22,966 Schafe, am Gewichte 14899 Centner; 8,346 Schweine, ungefähr 6,424 Centner. Im Jahr 1793 wurden in den 32 Fleischscharren von Lissabon, Boaz Monte, Alcantara, Belem und Ajuda mit eingerechnet, verkauft: 28630 Stück Rinder, welche wogen 346920$\frac{2}{3}$ Arroben (die Arrobe zu 32 ℔ gerechnet), 394 Kälber (1095 Arr.) 29024 Schafe und Hammel (47333 Arr.), 1097 Böcke (983 Arr.), 6686 Schweine und Ferkel (17177$\frac{1}{2}$ Arr.).

Arr.). *) Wenn man annimmt, daß Lissabon vielleicht gegen 200000 Einwohner enthält, so ist diese Consumtion nicht beträchtlich. Man muß aber eines Theils auf die vielen Fasttage Rücksicht nehmen, wo kein Fleisch gegessen wird, und andern Theils auf die große Menge Fische, die das Meer liefert. Ja man erblickt in den mehrsten Gegenden von Lissabon eigne wandernde Buden, die früh und spät mit dem Braten der Fische, besonders der Sardellen beschäftigt sind, und wo das gemeine Volk sich in Menge einfindet, um zu frühstücken, zu Mittage zu essen ꝛc.

In Ansehung des Fleisches macht die Regierung immer auf einige Jahre mit den Fleischlieferanten einen Contract, das Fleisch für einen festgesetzten Preis zu liefern. Diesen Lieferanten

g:

*) Um diese Consumtion, ob sie gleich nur einige Artike betrifft, mit andern Städten vergleichen zu können, will ich hier den Verbrauch an diesen Arten Fleisch von Berlin und Wien vom letzten Jahre hersetzen.

In Berlin, das 1799. 169019 Einwohner zählte, wurden geschlachtet, vom 1sten Jun. 1798 bis zum letzten May 1799.

Ochsen, Stücke	11098.
Kühe	4694.
Kälber	38872.
Schafe und Lämmer	126470.
Schweine	39347.
Spanferkel	228.

In Wien, das in dem genannten Jahre 325090 Einwohner hatte, wurden geschlachtet, vom 1sten Novbr. 1798 bis letzten Oct. 1799:

Ochsen, Stücke	54633.
Kühe	2129.
Kälber	81081.
Schafe und Lämmer	258345.
Schweine	90588.
Spanferkel	16765.

Die Angabe aller übrigen Artikel der Consumtion dieser beyden Städte in dem letzten Jahre findet man, mit Anmerkungen begleitet, in der neuen Berlinischen Monathsschrift, herausgegeben von Biester, April 1800. S. 314–318.

gestehet sie die Befreyung von vielen Abgaben und Lasten, und sonst noch manche Vortheile zu, damit sie das Fleisch für einen geringeren Preis liefern können. Von Ostern 1794 bis zum Ausgange des Jahrs 1797 war der Preis des Rindfleisches auf 64, des Schaf- und Hammelfleisches auf 60, des Bockfleisches auf 55, und des Kalbfleisches auf 70 Reis gesetzt. (Diese Münze kommt weiter unten vor). Das letztere ist eigentlich Contrebande, weil es, um den Viehstand zu vermehren, verbothen ist, Kälber zu schlachten. Doch kann man zum Schlachten der Kälber besondere Erlaubniß erhalten.

Die Verproviantirung Lissabons mit Getreide ist manchen Schranken unterworfen, daher auch öfters eine Art von Hungersnoth entsteht. Die Kaufleute, die Getreide kommen lassen, dürfen dieses nicht eher verkaufen, als bis die Reihe an sie kommt, und auch dann zuweilen nicht, wenn sie nicht besonders dafür bezahlen. Dadurch sind zuweilen schon beträchtliche Vorräthe in den Magazinen verdorben, während daß die Stadt das Brot zu sehr hohen Preisen bezahlen mußte. Dieses schreckt auch den Unternehmungsgeist anderer Kaufleute ab.

Die Weltgeistlichen sind in Lissabon in sehr geringem Ansehn und haben auch wenig Einkünfte. Desto reicher, mächtiger und geehrter sind aber die Mönche. Diese haben hier ihren Thron aufgeschlagen, und lenken nach Gefallen alle Angelegenheiten der Einwohner. Ja es läßt sich kein Gegenstand dieses Landes denken, auf der keinen Einfluß haben, keine gesellschaftliche Verbindung, die sie nicht beherrschen, kein Geheimniß, das sie nicht aufspühren und wissen sollten. Wie es um die religiöse Cultur der Einwohner

steht,

stehe, kann man daher leicht einsehen, wenn man den schädlichen Einfluß kennt, den die Dummheit und der Aberglaube auf ein Volk haben. Ja man kann mit Recht sagen, daß die Einwohner von Lissabon, so wie sie zu den trägsten und unreinlichsten Menschen in Europa gehören, auch die abergläubischsten unwissendsten und geschmacklosesten sind.

Der vornehmste Geistliche in Lissabon, so wie in ganz Portugal, ist der Patriarch, welcher gleichsam der portugiesische Pabst genannt zu werden verdient. König Johann V. stiftete 1716 diese Würde, indem er die Hofcapelle in ein Patriarchat verwandelte. Zu gleicher Zeit ward die Stadt, in Ansehung der geistlichen Gerichtsbarkeit, in 2 Kirchsprengel getheilt, nähmlich in den westlichen und östlichen. Das westliche Lissabon stand unter dem Patriarchen und begriff 21 Parochien oder Kirchspiele, das östliche aber stand unter dem Erzbischoff und begriff 16 Kirchspiele. Eben so wurde auch die Gegend um Lissabon getheilt, so daß 25 Parochien zum westlichen und 10 zum östlichen gerechnet wurden. 1739 bewilligte der Pabst auch, daß dieser Patriarch allemahl ein Cardinal und aus dem königl. Hause seyn solle. Unter dem Patriarchen steht eine Art von heil. Collegium, das aus 24 Prälaten besteht, die in 2 Classen getheilt sind. Damit ist noch ein anderes Collegium verbunden, das 36 Prälaten von geringerem Range enthält, welche 4 Classen ausmachen. Diesen beyden Collegien ist auch noch ein Capitel von 12 Domherrn, eine niedere Geistlichkeit von 44 Pfründnern und 32 bepfründeten Geistlichen zugeordnet, so wie 13 Ceremonien-Meister, 1 Thürhüter, 2 Stuhlhüter, 25 Pedelle und Boten ꝛc. Die Einkünfte des Patriarchats belaufen sich nach

den

den neuesten Angaben auf 407,306,669 Rees, welches etwa 1,400000 Rl. sind.

Die Patriarchalkirche hatte vor 1755 sehr große Schätze und Kostbarkeiten, welche das Erdbeben und der Brand aber verschlungen haben. Die jetzige Patriarchal-Kirche liegt an der nordöstlichen Seite der Stadt auf einer Anhöhe, von der man eine weite herrliche Aussicht hat. Das Verzeichniß von ihren Reliquien der Heiligen, von Gold, Silber, Edelgesteinen und andern Kostbarkeiten, Gefäßen und heiligen Geräthschaften würde einen starken Katalog ausmachen. Vorzüglich aber ziehen die 9 großen Leuchter und das Kreuz der königl. Kapelle die Aufmerksamkeit aller Fremden auf sich. Letzteres ist 12 Fuß hoch, sehr dick, ganz von Silber gearbeitet und stark vergoldet. Die Leuchter sind ebenfalls von Silber und vergoldet. Die heiligen Mysterien sind darauf in sinnbildlichen Gruppen, von getriebener Arbeit, vorgestellt, die in Medaillons eingeschlossen, und mit Festons umhangen sind; auf anderen sind emblematische Figuren, die sich auf die portugiesische Geschichte, auf die Entdeckungen und Eroberungen dieses Reichs beziehen. Die Füllungen zwischen den Medaillons sind mit Lasurstein ausgelegt und mit Diamanten, Rubinen und Smaragden besetzt. Diese Prachtstücke sind in Rom und Florenz gearbeitet und von allen Kunstkennern, die sie gesehen haben, ungemein bewundert worden. Antonio Arrighi, ein Italiener, hat die Zeichnung in Rom dazu entworfen; ihr Werth soll fast unschätzbar seyn, und die Arbeit allein 300,000 Cruſaden (über 200,000 Rl. in Gold) gekostet haben.

Lissabon ist ferner der Sitz der vornehmsten Reichs-Collegien und Tribunale, nähmlich do Conselho

selho de Estado, (der Staatsrath) do Conselho de Guerra, (das Kriegs-Collegium) do Desembargo do Paço, da Casa da Supplicaçao, (das Oberappellations-Gericht), da Mesa da Consciencia, do Conselho da Fazenda, (die Rentkammer), da Junta dos tres Estados, do Tribunal dos Contos, do Conselho Ultramarino und mehrerer anderer. Die besondere Regierung der Stadt verwaltet ein Rath, der aus einem Präsidenten, 6 Räthen ꝛc. besteht.

Die 1721 errichtete königl. Academie der Wissenschaften, oder zunächst der portugiesischen Geschichte, ist in 6 Classen getheilt. Sie zählt zwar einige berühmte und geschickte Männer unter ihren Mitgliedern, die auch im Auslande bekannt sind; im Ganzen leistet sie aber das nicht, was sie leisten könnte, wenn die mehrsten Mitglieder nicht, wie die Portugiesen überhaupt, zu träge und unwissend wären. Pombal suchte zu seiner Zeit auch diese gelehrte Anstalt zu reformiren, und er theilte ihr gewissermaßen einen erneuerten Eifer mit; da er sie aber nicht mit geschickten Ausländern besetzte, so verfiel sie gleich wieder in eben die Nachläßigkeit wie vorher.

Ueber das adliche Collegium in Lissabon sehe man den Artikel Kriegsschule Th. 52, S. 211.

Die Künste sind in Lissabon noch in der Kindheit, und man würde sich dort vergebens nach einem nur mittelmäßigen Künstler umsehen, obgleich es nicht zu leugnen ist, daß unter den Portugiesen nicht viele Männer mit guten natürlichen Anlagen geboren werden, wenn sie nur eine bessere Ausbildung erhielten, und die Regierung es erlaubte, daß sie nach andern ländern reisen und sich mit den Mustern und dem Geschmack der Ausländer bekannt machen könnten.

Die

Die Mahlerey bedeutet nach dem Zeugniſſe der neueſten Reiſenden nichts; die Bildhauerey iſt abſcheulich; die Kupferſtecherey kaum aus dem Groben; die Baukunſt geſchmacklos; die Goldſchmidsarbeit plump; die Buchdruckerey vernachläßigt, und die mechaniſchen Künſte ſind um 2 Jahrhunderte zurück.

Eben ſo geht es auch mit den Handwerkern, die durch die Bank genommen äußerſt ungeſchickt und genielos ſind. Wenn man eine etwas ungewöhnliche Arbeit erblickt, ſo rührt ſie gewiß von einem Ausländer her. Dieſer Auszeichnung wegen ſind die Ausländer indeſſen auch manchen Verfolgungen von den Eingebornen ausgeſetzt. Verhältnißmäßig findet man daſelbſt indeſſen viele Goldarbeiter, eine ſtarke Anzahl Uhrmacher, Vergolder, Gold- und Silberdrahtzieher, Goldſchläger und Meſſingarbeiter. Bey Belem iſt eine königliche Glashütte, in der Stadt ſelbſt eine Fajance-Fabrike, landesherrliche Tabacksſpinnereyen und eine Rappee-Fabrike, einige Cattun-Druckereyen, viele Seidenſpinner und Zwirner, und es werden verſchiedene Arten ſeidener Zeuge unter der Direction der königl. Seiden-Manufactur gemacht, wie auch viele ſeidene Strümpfe, goldene und ſilberne Treſſen, Spitzen ꝛc. Die Hutmacher verfertigen nun ſchon ziemlich feine Hüte; auch gibt es Seifenſiedereyen, Färbereyen.

Der mehrſte Verkehr, welcher hier getrieben wird, und der Liſſabon auch den fremden Nationen wichtig macht, iſt aber vorzüglich der Handel. Eines Theils verurſacht die Anweſenheit der hohen Landes-Collegien, des vornehmſten und reichſten Adels einen beträchtlichen Waarenbedarf; andern Theils iſt Liſſabon auch die vorzüglichſte Niederlage des ganzen portugieſiſchen inländiſchen, ſo

wie der ehemahligen und anderen unbedeutenden Hafenplätze, daher auch der Hof vom Könige seine neue Residenz erhielt.

Der vortreffliche Hafen, dem Lissabon seine Vorzüge zu verdanken hat, wird durch die ganz Nahe gelegenen, durch welche sich der Tejo ins Meer ergießt. Es ist so geräumig, daß viele große Flotten darin zu gleicher Zeit liegen können. Er hat einen Ankergrund, ist tief, auch sehr vor den Nord- und Westwinden, sitzt aber den Südwinden, die hier zuweilen sehr heftig wehen, offen. Die größten Schiffe können dicht an die Stadt anlegen, indem diese gute Ufer, besonders bey Belem hat, und der Fluß ist auch da, wo er am schmahlsten ist, noch über 2 engl. Meilen breit. Die Mündung des Tejo hat zwey Eingänge, davon der nördliche Canal oder Barra de S. Gian heißt, (weil das Castell dieses Nahmens an demselben mitten in der Mündung liegt), und einen Leuchtthurm hat, wegen einer Sandbank und verborgenen Klippen aber unsicher, und ohne Lootsen nicht zu befahren ist; der südliche aber, Barra de Alcaçova, ist der bequemste für die Schiffahrt. Bey Torre de Belem müssen alle aus- und einlaufende Schiffe anlegen, dabey ist auch das Contumaz-Haus für verdächtige Schiffe.

Die wichtigsten Handelsgeschäfte sind in den Händen der Engländer, die hier eine eigne Factorey haben. Auch hatten sich hier vor dem jetzigen Kriege verschiedene Franzosen, Holländer, Dänen, Deutsche, und 1798 noch ein neues Dänisches Handlungshaus etablirt. Als Packknechte und Lastträger findet man in Lissabon eine Menge Spanier, die aus Gallicien hierher kommen, und statt der faulen Portugiesen arbeiten. Die Kauf-

leute

leute von jeder hier ansäßigen Nation hatten sonst ihren Juiz Conservador oder Beschützer und die meisten Staaten ihre Consuln hier. Auch unterhalten sie hier Prediger, welches unter andern auch von den lutheranern, die 1760 etwa 50 Häuser ausmachten, der Fall war. Deren Prediger hielt sonst in der holländischen Gesandtschafts-Capelle gottesdienstliche Versammlungen, nachdem die reformirten Kaufleute sich daselbst nach und nach so verloren hatten, daß der holländische Gesandte keinen Gesandtschaftsprediger mehr hielt *). In den letzteren Jahren waren die deutschen Handlungshäuser unter allen Ausländern die seltensten **) und sie hielten ihre Gottesverehrungen in dem Hause des Dänischen Gesandten.

Die Zufuhr der Lebensbedürfnisse aller Art ist überhaupt sehr beträchtlich, und zwar sowohl aus allen Gegenden des Reichs selbst, als aus seinen Colonien, aus Nordamerica, den Ostseeländern, Irland, Holland, Frankreich ***), Sicilien, Hamburg ꝛc., welche Getreide, Mehl, Butter, Käse, Pöckelfleisch, Stockfisch, Reiß, Wein, Zucker, Cacao, Leinwand, seidene Waaren u. s. w. in Menge hierher liefern. Die algarvische Com-

*) Hannöverisches Magazin. 1773. St. 9. Col. 129—140.

**) Herr Tleſius zählt in dem Nachtrage zu dem, am Ende dieses Artikels zuerst angeführten Werke, S. 388. nur 3 deutsche Handlungshäuser in Lissabon.

***) Dieses war vor dem jetzigen Kriege der Fall. Da man vermuthen, wenigstens hoffen muß, daß die europäischen Staaten bald wieder ihre vorigen Verhältnisse gegen einander annehmen werden: so will ich auf die gegenwärtige Unterbrechung des Verkehrs, und den jetzigen einstweiligen Gang der Geschäfte keine Rücksicht nehmen.

pagnie verſetzt Liſſabon zum Theil mit friſchen Erfriſchungen. Vom dieſer Hauptſtadt verbreiten ſich die nöthigen ausländiſchen Waaren, deren Portugal ſo viele bedarf, in das Königreich und ſeine Colonien. Der Küſtenhandel wird mit Porto, Viana, Setuval und Faro ziemlich ſtark betrieben; nach den Inſeln kommen viele Früchte, Brennholz u. dgl. zum Verbrauch und zur Ausfuhr.

In Liſſabon war auch der Hauptſitz der nun aufgehobenen fernambuckiſchen und maranhaoiſchen Compagnie, welche jetzt unter Adminiſtration ſind; auch iſt da noch die Geſellſchaft, welche den Wallfiſchhandel nach den Caboverdiſchen Inſeln hat. Die portugieſiſchen Conſuln zu Liſſabon und Porto errichteten hier 1782 eine Verbindung, Correſpondenz und Caſſe, zur Ausbreitung des Nationalhandels.

Liſſabons Handlung iſt ſeit einiger Zeit in merklicher Zunahme, und beſonders hat ſich die Schifffahrt mit einheimiſchen Schiffen in neuer Zeit ungemein vermehrt. Im Jahre 1783 kamen zu Liſſabon 252 inländiſche Schiffe an, worunter 12 aus Aſien überhaupt, 23 von Bahia, 26 von Maranhao, 33 von Fernambuk, 26 von Rio Janeiro, 13 von Para und 117 aus verſchiedenen Häfen in Europa beſuchten waren, und von ausländiſchen 630, unter welchen 319 engliſche, 64 holländiſche, 75 amerikaniſche, 81 franzöſiſche, 24 däniſche, 22 ſpaniſche, 10 hamburger u. ſ. w. ſich befanden. Die portugieſiſchen Colonien in Amerika ſind der Grund des Flors im hieſigen Handel, indem ſie theils wichtige Artikel zur Ausfuhr in fremde Länder liefern, theils dem Hauptlande manche Waaren verſchaffen, die es ſonſt von Ausländern zu nehmen genöthigt wäre. Dieſer Han-

del

del geht vornehmlich auf Rio Janeiro, Bahia, Pernambuco, Parayba, Para und Maranhao; woher sehr viel Zucker, Tabak, Brasilien- und Fernambuk-Holz, Häute, Brechwurzel, Cacao, Orlean, Sassaparilla, China-Rinde, Indigo, Reiß, Kaffee, Baumwolle, Fischbein, Thran, Baarden, Copahu-Balsam in Menge, auch für königl. Rechnung viele Diamanten und Gold, wie auch Kupfer nach Lissabon gebracht werden. An diesem Handel läßt die Hauptstadt bloß Porto einigen Antheil nehmen. Jetzt bringen die Portugiesen schon einen großen Theil der Bedürfnisse Brasiliens aus ihrem eigenen Vorrathe dahin; ihre Manufakturen in Leinwand, Wolle und Seide, nebst den Hutfabriken, arbeiten vorzüglich für diese Colonien, und es gehen ausserdem ostindische Caturne und Gewürze, Salz, Mehl, Baumöl, Wein und Brantwein dahin. Die übrigen Waaren, welche man von hier nach Brasilien (wohin Ausländer nicht schiffen dürfen) schickt, sind besonders deutsche, irländische, französische und russische Leinwand, englische und deutsche Wollwaaren und Metallarbeiten, Bley und Schrot, Eisenkram aus Deutschland, schwedisches Eisen, Papier, Spitzen u. s. w. Dieser Handel beschäftiget schon gegen 120 portugisische Schiffe bloß von Lissabon aus. Von da gehen auch von Zeit zu Zeit Packetböte nach Brasilien ab; aber erst seit 1798 werden regelmäßig Packetböte nach den amerikanischen Besitzungen abgesendet.

Die portugisischen Ostindienfahrer laufen beständig in Rio-Janeiro ein, um allda Erfrischungen und verschiedene Handelsartikel einzunehmen. Nach Madeira, den Açores und Caboverde-Inseln hat Lissabon einen guten Handel, außerdem, daß auch seine nach Ostindien und Westindien segeln-

den Schiffe da anzukaufen pflegen. Es erhält daher Weine und Branntwein in Menge, eingemachte Citronen und Pomeranzen, viel Weizen und Gerste, Mahagony-Holz, Orseille, Drachenblut u. dgl.; ferner Bohnen, Stabholz, Wachs ꝛc. Dahin werden ausgeführt viel Salz, Tabak, Baumöl, raffinirter Zucker, Ziegelsteine, Breter, Kalksteine und vielerley Zeuge zur Kleidung, endlich noch Eisen- und Metallwaaren.

Mit den beyden südafrikanischen Inseln (Mozella und Anjoane) und Cachen ist nur geringer Verkehr. Man erhält daher Ziegenhäute, Baumwolle und Reiß, und schickt einige ostindische und Manufaktur-Waaren dahin. So gehen auch nach Angola und Benguela selten mehr als ein paar Schiffsladungen von hier ab, welche Stückgut zum Theil für den Negerhandel hinbringen, auch wohl mit dort gekauften Sklaven weiter nach Brasilien gehen; doch pflegen auch die Brasilier sich ihre Neger zum Theil selbst zu holen, oder bekommen sie von den Engländern durch Schleichhandel. Die portugiesischen Ostindienfahrer legen oft an der Angola-Küste an.

Nach Ostindien und China werden von hier jährlich im Durchschnitt 10 bis 12 Schiffe ausgerüstet, welche von Goa und Makao Salpeter, Pfeffer, Catune, Seide, Thee, Rhabarber, spanisch Rohr u. s. w. holen. Ihre Ausfuhr besteht hauptsächlich in Leinwand, Eisen, Metallwaaren und Tabak für Goa, und baarem Gelde für China. Indessen ist dieß alles nur wenig gegen den ostindischen Handel, welchen Lissabon im 16ten Jahrhunderte führte.

Unter allen Zweigen des europäischen Handels dieser Stadt, ist der mit Großbritannien und Irland, bey allen zum Theil gegründeten Klagen

über

über deſſen Abnahme, verſteht ſich im Vergleich mit dem in der erſten Hälfte dieſes Jahrhunderts, doch noch immer der wichtigſte, und nicht ſo ganz nachtheilig für Portugal, als manche glauben, beſonders da jetzt ſchon über die Hälfte der dazu gebrauchten Schiffe portugiſiſche ſind. Jedoch hat Liſſabon diesfalls die Balance ſtärker gegen ſich, als Porto. Die Einfuhr aus vorgedachten Ländern beſteht in vielen reichen Ladungen einer groſſen Menge Tuche und wollener Zeuge (Stuffs), Mancheſter- oder Velveret-Waaren, ſeidenen Zeugen, bedruckter Leinwand, feiner weißer, auch geſtreifter, gegitterter und allerley Arten deutſcher und ruſſiſcher Leinwand; in Hüten, ſchwarzen ſeidenen Strümpfen (deren Einfuhr jetzt allein erlaubt iſt), in allen Arten Fabrikwaaren von Birmingham, Soho und Sheffield; Uhren, Bley, Zinn, Kupfer, Schrot, Steinkohlen, Glas, gelbem und anderm Steingut, Getreide (gegenwärtig nur in geringer Menge), Weizenmehl und Zwieback, Stabholz, und ſehr viele Ladungen an Stockfiſch und Dorſch, ſowohl aus engliſchen Häfen, als unmittelbar von der Fiſcherey bey Newfoundland. Ferner aus Irland Wollwaaren, und vorzüglich ſehr viel Butter und Pökelfleiſch; die letztern Artikel kommen aber am meiſten von Cork, jedoch groſſentheils in portug. Schiffen her. Ehemals lieferte England auch viele Waaren anderer Nationen, beſonders der Häfen an der Oſtſee hieher: aber in dieſem Artikel hat der Handel am meiſten Abbruch gelitten, weil Liſſabon davon jetzt mehr aus der erſten Hand zieht. Die brittiſchen Inſeln ſind die ſtärkſten Abnehmerinnen der portugiſiſchen Ausfuhrartikel. Liſſabon liefert ihnen von den Weinen ſeiner Gegend, beſonders aber Südfrüchte und deren trockene Schalen, Oel, Zwie-

beln, Smuach, Kork, sehr viel Salz von Setubal, verschiedene Colonie-Waaren, als Zucker, Tabak, Baumwolle, Orseille, brasilianisches Holz, Häute, eingemachte Früchte u. dgl. m. Auch gehen Diamanten, und, trotz aller Verbote, viel Gold nach London von hier aus. Aller dieser Handlung wegen unterhalten die Engländer zwischen Lissabon und Falmouth ein Packetboot im Gang, welches alle 14 Tage hierher kommt.

Die französische Handlung mit Lissabon geht vornehmlich auf Bayonne, Bourdeaux, Nantes und Marans. Die Einfuhr von daher besteht besonders in Getreide, Mehl, Hirse, in Leinwand, Tuch und wollenen Zeugen, einigen seidenen Waaren, Leder, Hüten, Papier, Frauenzimmerputz, Uhren und andern Galanterie- und Metallwaaren, Wachslichtern, feinen und bourdeaurer Weinen, auch manchen Manufaktur- und ostindischen Waaren, welche eingeschlichen werden. Dagegen schickt Lissabon nach mehreren französischen Häfen, besonders Nantes, Havre, Rouen, Bayonne und Marseille, theils einige Früchte, Baumöl, Weine, Baumwolle, Häute, Wolle, Seife, Reis, theils auch Thran, Pfeffer, Brasilien-Tabak, Färbeholz u. dergl. mehr.

Die Bataver senden vorzüglich aus Amsterdam hieher eine Menge Weitzen, Gerste und Hülsenfrüchte, Schiffsbau- und andres Holz; ausserordentlich viel Käse, schlesische, lausitzer, böhmische, westphälische und niederländische Leinwand, Papier, etwas Tuch und Kamlotte, Kriegs-Ammunition, Anker, Tauwerk, Spezereyen, Eisen, Hanf, Juften und andere Ostseewaaren. Lissabon giebt dafür zurück, sehr viel Südfrüchte, Salz und Zucker; ferner Wolle (jetzt durch Schleichhandel), Wein, Branntwein, Baumöl, Seife,

Sma

Smuach, Kork, vielerley Colonie-Waaren, besonders Häute, Tabak, Cacao, Färbeholz, Material- und Apothekerwaaren, Kupfer, Gold, Diamanten, wie auch Thee und etwas Salpeter. Die Bataver treiben auch die Frachtfahrt für Frankreich hierher, und sind noch dazu stark im Besitz des Zwischenhandels aus den russischen und andern Ostseehäfen auf hier, besonders mit Weizen, Flachs, Schiffsbau- und Stabholz, Segeltuch u. s. w. *).

Die Dänen und Schweden schiffen auch ziemlich stark nach diesem Hafen hin, und zwar die erstern wenig mit Landesprodukten, sondern meistentheils mit russischen, preußischen und curländischen, wie die Bataver. Die Schweden bringen Eisen, Theer und Breter hierher. Beyde Nationen fahren auch stark aus dem mittelländischen Meer auf Fracht nach Lissabon. Salz, Tabak, Wein und Früchte sind die wichtigsten Artikel, welche ihre Rückfrachten nach Kopenhagen, Gothenburg, Stockholm und Bergen, wie auch nach Rußland ausmachen. Nach diesem letztern Staat, besonders nach St. Petersburg, gehen aber jetzt auch schon viel Früchte und Wein in portugisischen Schiffen.

Unter den deutschen Städten hat Hamburg den wichtigsten Handel nach Lissabon. Es treibt ihn dahin mit eigenen, holländischen, dänischen und schwedischen Schiffen. Auch schicken Wismar und Rostock viel Weizen und etwas Gerste; Stettin Stabholz; Bremen insonderheit Leinwand und Getreide; ein gleiches geschieht von Ostende in Belgien, welches zugleich auch Tuche hierher

*) In Ansehung dieses und des vorstehenden Absatzes sehe man die Note S. 655.

führt. Die Rückfrachten nach den letzteren Plätzen beſtehen meiſtentheils in Salz, Früchten, Zucker, Baumöl, Tabak, Branntwein und etwas Wein.

Der ſpaniſche Handel wird beſonders mit den nördlichen Häfen, wie auch mit Cadix und Malaga getrieben, und zwar meiſt in portugieſiſchen Schiffen, ein kleiner Theil wohl auch in holländiſchen und genueſiſchen. Eiſen, Nägel, Theer, Hirſe, etwas fremder Weizen, Stabholz und einige Weine, malagaiſche Roſinen und Sparto, ſind die Einfuhrartikel; ſo wie Salz, Baumöl, Zucker, Häute, Mehl, Reiß, Tabak, Stockfiſch und andere Artikel, welche Liſſabon zum Theil ſelbſt von Ausländern erhält, die vornehmſten Artikel der Ausfuhr nach Spanien ausmachen.

An dem Handel Italiens mit Liſſabon haben Genua, Venedig und Sicilien den meiſten Antheil. Das letztere ſchickt viel Weizen und Gerſte hierher; die erſteren aber beſonders ſeidene Gewebe, Papier, viele levantiſche Waaren, dafür Liſſabon Zucker, Kaffee, Cacao, Tabak, Häute, China-Rinde, Sarſaparilla, Färbeholz, wie auch Stockfiſch zurückgiebt.

Die freyen Nordamerikaner fahren jetzt ſehr ſtark nach Liſſabon. Sie bringen Weizen, Schiffsbau- und Stabholz, Stockfiſch und Theer, wie auch einige andere Artikel, und nehmen Wein, Gelichte, Salz, Thee und oſtindiſche Waaren zurück.

Auch mit Marokko hat Liſſabon einigen Verkehr, und erhält von daher vornehmlich Getreide, wie auch Wachs, Häute und Wolle; welche gegen Zucker, Oel, Eiſen u. dergl. vertauſcht werden. Liſſabon iſt auch ein Zufluchtshafen für verbey-

beysegelnde Schiffe, welche hier manchmal Erfrischungen einnehmen.

Die Wechsel- und Geldgeschäfte sind hier sehr beträchtlich. Lissabon hat zwar keine Assekuranz-Compagnien, aber viele reiche und angesehene Privat-Assuradöre. In Ansehung der Schifffahrt nach Portugal ist dieß zu merken, daß die portugisischen Schiffe, wenn ihr Capitän und der größte Theil des Schiffsvolks aus Eingebornen bestehen, für ihre Ladungen, vermöge der Verordnung vom J. 1784, in Ansehung der Zölle sehr vor allen ausländischen Schiffen begünstigt sind, und weit geringere Gefälle zu bezahlen haben.

Was Handelsverträge betrifft, so hat deren Portugal nur mit wenigen Nationen geschlossen. Mit Spanien und Frankreich bestehen keine andere Verträge, als was in dem Friedensschluß zu Utrecht im Allgemeinen über die wechselseitige Begünstigung des Handels in den europäischen Gebieten dieser Nationen verabredet worden ist. Mit Großbritannien ist der 1703 durch den Ritter Methwen geschlossene Handelstraktat wegen seiner großen Wirkung berühmt, die er, hauptsächlich zu Englands Vortheil, in der portugisischen Handlung hervorbrachte. Der Absatz der englischen Wollwaaren und anderer Fabrikate in Portugal wurde dadurch ungemein begünstigt und auf der andern Seite erhielt dieß eine beträchtliche Zollerniedrigung für seine nach England gesandten Weine. Die Engländer benutzten die Vortheile, welche ihnen der Vertrag gewährte, mit außerordentlicher Thätigkeit und Klugheit, und setzten sich beynahe in den Besitz des Alleinhandels nach Portugal, bis etwa vor 40 Jahren die portug. Regierung erwachte, und anfieng, den nachtheiligen Wirkungen des eingegangenen Vertrags nicht

ganz

ganz ohne guten Erfolg angegriffen zu werden. Indeſſen ſind den Islandern neuerlich gleiche Vorrechte mit England zugeſtanden worden. Mit den vereinigten Niederlanden (der jetzigen batavi-ſchen Republik), iſt der Haager Allianz-Tractat vom J. 1662 noch jetzt gültig, und beſtimmt manches, was die Handlung betrifft. Der Artikel aber, welcher den Republikanern ſeine Schiffahrt nach Braſilien erlaubt, iſt durch den Utrechter Frieden wieder aufgehoben worden. Mit Rußland wurde 1787 ein Handelsbündniß geſchloſſen, und in dem nähmlichen Jahre auch mit den vereinigten Staaten in Nordamerika. Endlich mit Marokko beſteht ein Tractat vom Jahre 1773.

Während dieſes Krieges haben die Handelsgeſchäfte zu Liſſabon aber manchen Stoß erlitten. Doch betrug die Einfuhr einiger Hauptartikel, die ich hier herſetzen will, im Jahre 1798 noch folgendes:

29402 Kiſten Zucker für Liſſabon und Porto.
23000 Rollen Taback.
1570 Kiſten Amidon.
900 Pack Blätter-Taback.
2800 Fäſſer Kaffee.
12500 Fäſſer Baumwolle.
24 bis 30000 Stück trockne Häute und Bisquettes.
980 Pipen Branntewein.
45 Fäſſer Provenceröhl.
6000 Kiſten ordinär. Indigo.
1200 Fäſſer Thran.
10000 Ballen indian. Baumwollenwaaren.
Einige 1000 Kiſten Thee.
Einige 100 Kiſten Zimmt.
3800 Fuß Pfeffer und viel Farb- und Einlegeholz.

Liſſabon und ganz Portugal rechnen auf einerley Fuß, nähmlich nach Reis, einer ſehr einfachen Rechnungsmünze.

Ein

Millerees.	Cruzados nuevos.	Cruzados velhos.	Teſtoens.	Reales.	Vintins.	Rees.
1	$2\frac{1}{12}$	$2\frac{1}{2}$	10	25	50	1000
	1	$1\frac{1}{5}$	$4\frac{4}{5}$	12	24	480
		1	4	10	20	400
			1	$2\frac{1}{2}$	5	100
				1	2	40
					1	20

In ganzen Zahlen vergleichen ſich,

12 Millerees = 25 Cruzados nuevos
2 — — = 5 — — velhos
5 Cruz. nuev. = 6 — — —
5 — — = 24 Teſtoens
2 Teſtoens = 5 Reales.

Der Werth der hieſigen Rechnungsmünzen wird durch das Verhältniß der cöln. Mark fein Gold und Silber, zu den hieſigen Gold, Silber- und Rechnungsmünzen nach dem unten folgenden Münzfuß ſo beſtimmt: 1 cöln. Mk. f. Gold, $13\frac{1}{10}$ f. Silber, $17\frac{7}{9}$ Gold. $\frac{1}{2}$ Dobras, $237\frac{1}{30}$ Stlb. Cruz. Es vergleichen ſich demnach 100,000 Rees in Gold, mit 27, 365 Stück ganzen Carolinen; 33, 944 — verordnungsmäßigen Piſtolen; 59, 716 — Reichsgeſetzmäßigen Dukaten; 59, 927 — holländiſchen Dukaten. 100,000 Rees in Silber, mit 106, 683 Rthl. hamburger Banko. 154, 475 Rth. des Conventions- 20 Guldenfußes. Wirklich geprägte portugiſiſche Münzſorten, in Gold: a) vor 1722 ausgemünzte Dobraons von 20,000 Rees, erhöht auf 24,000 Rees, und halbe nach Verhältniß; Fünftel, oder lisboninen und Moedor, 4000, erhöht auf 4800 R.; Zehntel, oder halbe lisb., 2000, erhöht auf 2400 R.; Zwanzigſtel oder Millerees, 1000, erhöht auf 1200 R.; Cruzados nuevos, 400, erhöht auf 480 R. b)

Nach

gisische Plätze gezogenen Briefe, erhalten, wenn sie acceptirt worden sind, nur 6 Respekttage; sind sie aber nicht angenommen worden; so bekommen sie gar keine, sondern müssen am Verfalltag protestirt werden.

Beym längenmaß ist folgende Eintheilung und Verhältniß:

Braça.	Varas.	Covados.	Palmos.	Zoll.	Fr. Linien.
1	2	$3\frac{1}{3}$	10	80	969
	1	$1\frac{2}{3}$	5	40	$484\frac{1}{2}$
		1	3	24	$290\frac{7}{10}$
			1	8	$96\frac{9}{10}$
				1	$12111\frac{1}{4}$

Es vergleichen sich 100 Varas mit $193\frac{1}{3}$ leipziger Ellen und 100 Covados mit 116 leipziger Ellen.

Die Rundmaße haben folgende Eintheilung,

Moyo.	Fanegas.	Alqueires.	Meyos.	Quartos.	Outavos.	Mequies.
1	15	60	120	240	480	960
	1	4	8	16	32	64
		1	2	4	8	16
			1	2	4	8
				1	2	4
					1	2

Nach Eiera's Angabe in Paucton's bekanntem Werk hält die Mequia $42\frac{2}{10}$ fr. Cubikzoll. 1 hamburger last Korn rendirt zu Lissaben 23 Alqueires. 21 Moyos Salz von Lissabon = 5 last zu Hamburg.

Beym Wein- und Oelmaß:

Tonelada.	Pipas.	Almudas.	Alqueires.	Canhadas.	Quartilhos.
1	2	52	104	624	2496
	1	26	52	312	1248
		1	2	12	48
			1	6	24
				1	4

Die

Die Canhada hat an räumlichem Inhalt $71\frac{2}{3}$ fr. Cubikzoll. 11 Canhadas = 13 leipziger Kannen. Die Pipa vergleicht sich mit 360 bis 370 leipz. Kannen.

Beym Handelsgewicht hat man diese Abtheilung:

Quintal.	Arobas.	Libras.	Marcas.	Onças.	Outavas.
1	4	128	256	2048	16384
	1	32	64	512	4096
		1	2	16	128
			1	8	64
				1	8

Der Quintal vergleicht sich, nach Clausberg, mit $125\frac{13}{15}$ leipziger Pfd. 1 Aroba = $31\frac{7}{15}$ leipziger Pfund.

Das Gold- und Silbergewicht hat folgende Eintheilung, wie auch die Schwere in holländis. Asen und cölnischen Richtpfennigstheilen.

Marco.	Onças.	Outavas.	Escrupolos.	Granos.	As.	Richtpf.
1	8	64	192	4608	4766	64350
	1	8	24	576	597	$8043\frac{3}{4}$
		1	3	72	$74\frac{5}{8}$	$1005\frac{1}{2}$
			1	24	$24\frac{7}{8}$	$335\frac{1}{8}$
				1	$1\frac{1}{27}$	14

Es vergleichen sich 55 portug. Mk. mit 54 cölnischen, oder 27 cöln. Mark mit 220 portugis. Onças.

Das Juwelengewicht besteht in Quilates oder Karat zu 4 Granos. 1 Quilat wiegt $57\frac{7}{10}$ cöln. Richtpfennigstheile.

Bey Gütern nach der Zahl rechnet man, 1 Tonelada zur Fracht aus und nach Portugal, für 52 Almudas flüssiger und 54 Almudas trokkener Waaren. Bey Befrachtungen der Schiffe werden 4 Kisten Zucker, 4 Pipen Oehl, 4000

[illegible] Briefpostamt, eine zweite [illegible] Stunde für eine Post gerechnet.

Die Verbindung Schlesiens mit den andern Orten zu Lande war bisher bey Mangel an guten Straßen und Wirthshäusern sehr beschwerlich. In dem Jahre 1779 ist [illegible] Straße nach Carolath, dem Sitz der Universität, fertig geworden, und eine öffentliche Kutsche in Gang gebracht, die, auf 4 Pferde eingerichtet, sehr ordentlich und bequem ist, und in 2 Tagen an Ort und Stelle kommt, unterwegens aber, wo möglich in Carolathisches zum Nachtlager steht. Diesen nähmlichen Weg konnte man vorher nicht unter 5 Tagen, noch dazu mit Mundvorrath, machen, und kam unterwegens selten Nachricht nach Hause. Sobald diese ganze Straße vollendet ist, soll diese Kutsche auch nach Oppeln gehen.

Neuestes Gemählde von Schlesien. Breslau, Korn. 1790. 8. Aus dem Französischen übersetzt, mit einem Anhange zur Berichtigung einzelner Nachrichten in dem Gemählde von Schlesien, und einigen Fragmenten eines Augenzeugen zur Kenntniß seiner Hauptstadt. Herausgegeben von D. J. C. Schlesius. Dr. der Philosophie. Dieses ist nun das Neueste von Schlesien existirende. Von dem Herrn Schlesius hat man nächstens noch ein eigenes Werk über Schlesien und Breslau zu erwarten.

Briefe über Portugal, nebst einem Anhange der Preußen aus dem Feuer, übersetzt und mit Anmerkungen herausgegeben von Spectator. Berl. bey Heinsius in Halle. [illegible] Bogen. 8. [illegible] Enthalten viele Nachrichten verschiedener Art. Das engl. Original, Letters on Portugal, ist [illegible] geschrieben und zu London [illegible] herausgekommen. Die [illegible] Uebersetzung: Letters [illegible] Portugal, hat [illegible] Briefe mehr als die [illegible] Ausgabe, die [illegible] Paris mit Hannoverischen Anzeigen [illegible] St. 62. bis 71. und Intelligenz [illegible] St. 20. Col. 309 — 310. Diese letzte Stelle betrifft die Widerlegung und die

Flucht

Fleiſch-Conſumtion daſelbſt. In der erſteren iſt eine intereſſante Sammlung von 33 authentiſchen Briefen über das Erdbeben 1755 vorhanden. Andere Nachrichten über den unglücklichen Zuſtand bey dem Erdbeben zu Liſſabon findet man in den

Merkwürdigkeiten von Portugal, oder kurzgefaßten Nachrichten von der Beſchaffenheit des Landes, dem Charakter der Einwohner ꝛc. ꝛc. vierten und letzten Stücke, Frankfurt und Leipzig 1779. S. 96—101., welches Werk übrigens noch vieles über Liſſabon enthält, und in

Engelhard's geographiſch-ſtatiſtiſchen Reiſen, 1ſtes Bändchen. S. 25—28.

Neu eröffnete Academie der Kaufleute oder encyklopädiſches Kaufmanns-Lexicon von Ludovici, umgearbeitet von Schedel. Vierter Theil. Leipzig, Breitkopf und Härtel 1799. Col. 177 bis 195., woſelbſt man die mehrſten von den obigen Angaben und Nachrichten über den Zuſtand der Handlung zu Liſſabon vor dem jetzigen Kriege findet.

Sprengels und Forſters neue Beyträge zur Völker- und Länderkunde. VII. S. 13.

Abhandlungen der Königl. Schwediſchen Academie der Wiſſenſchaften. Aus dem Schwed. überſetzt von A. G. Käſtner. B. XXX. S. 303.

J. Murphy's Reiſen durch Portugal in den Jahren 1789—1790, aus dem Engl. überſetzt von M. C. Sprengel. Halle bey Rengee. 1796. 8. S. 78 ꝛc. ꝛc. (Ueber Werke der Kunſt und über die Künſtler in Liſſabon.)

Von Murr, Journal der Kunſtgeſchichte. XIII Th. S. 128.

Fragmente einer phyſikaliſchen Geſchichte der Erde, oder Beſchreibungen merkwürdiger Höhlen, Grotten, Gänge und Klüfte im Innern der Erde, von D. Roſenmüller und Tileſius. Leipzig 1798. Die Abbildung, welche die äußere Anſicht der Höhle im Thale von Alcantara, wo die berühmte Waſſerleitung iſt, darſtellt.

A Journey from London to Genoa through England, Portugal, Spain and France. et cet. By Joh. Baretti, London 1770. 4. Vol. 8. Dieſes Werk, das auch, ſo wie die nachfolgenden, verſchiedenes über Liſſabon enthält, iſt deutſch und abge-

Pfd. Brasilientabak, oder 3500 Pfd. Smuach für eine Last gerechnet.

Die Verbindung Lissabons mit den andern Orten zu Lande war bisher des Mangels an guten Straßen und Wirthshäusern wegen sehr beschränkt. In dem Jahre 1799 ist jedoch eine Straße nach Coimbra, dem Sitz der Universität, fertig geworden, und eine öffentliche Kutsche in Gang gesetzt, die, auf 4 Plätze eingerichtet, sehr reinlich und bequem ist, und in 2 Tagen an Ort und Stelle kommt, unterweges aber, nahmentlich in Carvalches gute Herberge findet. Diesen nähmlichen Weg konnte man vorher nicht unter 5 Tagen, noch dazu mit Maulthieren, machen, und fand unterweges weder Nahrung noch Obdach. Sobald diese ganze Straße vollendet ist, soll diese Kutsche auch nach Oporto gehen.

Neuestes Gemählde von Lissabon. Leipzig, Küchler. 1799. 8. Aus dem Französischen übersetzt, mit einem Nachtrage zur Berichtigung einzelner Ansichten in dem Gemählde von Lissabon, und einzelnen Fragmenten eines Augenzeugen zur Kenntniß dieser Hauptstadt; hinzugefügt von W. G. Tilesius, Dr. der Philosophie. Dieses ist bis jetzt das Hauptwerk über Lissabon insbesondere. Von dem Herrn Tilesius hat man nächstens noch ein eignes Werk über Lissabon und Portugal zu erwarten.

Briefe über Portugal nebst einem Anhange über Brasilien, aus dem Franz. übersetzt und mit Anmerkungen herausgegeben von Sprengel, Prof. der Geschichte in Halle. Leipzig, Weygand 1782. Enthalten viele Lissabon betreffende Stellen. Das engl. Original, Lettres on Portugal etc. ist 1777 geschrieben und zu London 1778 herausgekommen; die französ. Uebersetzung, Lettres écrites de Portugal, sur l'état ancien et actuel de ce royaume erschien 1780 zu Paris in 8.

Hannöverisches Magazin 1779. St. 64. bis 71. und Jahrgang 1795. St. 20. Col. 318 — 32[illegible]. Diese letzte Stelle betrifft die Witterung und [illegible] Thau

kürzt von J. J. Köler in 2 Bänden, Leipzig 1772 herausgegeben. Die erſte Ausgabe dieſes Werks war italieniſch.

Travels through Portugal and Spain 1772 and 1773 by Richard Twiss. F. R. S. with Copper Plates and an Appendix. London 1775. gr. 4. Franzöſiſch zu Bern 1776. 8. Ins Deutſche überſetzt und mit Anmerkungen begleitet von C. D. Ebeling. Leipzig 1776. gr. 8.

Travels through Spain and Portugal in 1774. etc. by William Dalrymple. London 1774. 4. Ins Deutſche überſetzt und mit Anmerkungen. Leipz. 1778. gr. 8.

Sketſches of Society and Manners in Portugal. In a Series of letters from Arthur William Costigan, late a Capitain of the Iriſh Brigade in the ſervice of Spain, to his brother in London. London 1788. 2 Vol. 8. Dieſe Briefe ſind in den Jahren 1778—1779 geſchrieben. Ins Deutſche überſetzt. Leipzig 1788. gr. 8.

Etat du Royaume de Portugal en l'année 1766. Lauſanne 1775. 8. Ins Deutſche überſetzt zu Bern.

Dumouriez hiſtoriſch-ſtatiſtiſches Gemählde von Portugal. Aus dem Franz. überſetzt und mit Zuſätzen von D. Reith. Leipzig bey Jacobäer 1797.

Letters from Portugal, Spain and Germany in the Years 1759—61 by Chriſtoph Hervey. London 1785. 3 Vol. 8.

Liſſaboniſche Rechnungsmünzen, ſ. oben, S. 665.

Liſſabonner Thee, ſ. unter Thee.

Liſſabonner Wein, ſ. portugieſiſcher Wein.

Liſſau, ſ. Liſſa, oben, S. 633.

Liſſe, ein franz. Wort, bedeutet den Aufzug zu Zeug, Bändern, dann Barkhölzer bey den Schiffen, welches die an den Seiten in gewiſſer Weite von einander, parallel über der äußern Verkleidung, der Länge nach angebrachten dicken Bretter ſind. Auch die Kronhölzer, ſ. Th. 53, S. 612.

Liſſe d'hourdi bedeutet den Heckbalk, oder Heck-

bal-

balken, ſ. Th. 22, S. 617. Haute liſſe iſt Th. 22, S. 520 erklärt.

Liſſe, die, iſt aber auch ein deutſches Wort, welches auch **Lißte** und **Lieſe** geſchrieben wird, und ein Nahme des Stellholzes, welches man bey Leiterwagen oder großen Karren an die Achſe vor das Rad mit einer eiſernen Runge ſchiebt, da es denn oben die hohe Leiter unterſtützt und in die Höhe ſtämmet, indem es durch die Ließkette daran befeſtigt wird. In Anſehung der Abſtammung dieſes Worts wird wohl eben das gelten, was Th. 78, S. 674 bey Lieſe in der erſten Bedeutung geſagt iſt.

Liſſer, franz., heißt **glätten, poliren.**

Liſſeron, ſ. **Weberbaum.**

Liſſey, ein kleines Dorf in Meſſin, bey Damvillers in Lothringen, jetzt im Departem. der Maas. Bey dieſem Dorfe findet man auf einem Berge einen Bruch von ſehr harten Steinen, und Ruinen von einem uralten Schloſſe, von dem auch ſelbſt der Nahme nicht mehr bekannt iſt.

Lißpfund, ſ. **Ließpfund**, Th. 78. S. 676.

Lißte, ſ. **Liſſe**, oben auf dieſer Seite.

Liſt, die, im Plur. die — en, doch ſelten. Ehedem bedeutete dieſes Wort 1) die Fertigkeit, etwas zur Wirklichkeit zu bringen, beſonders ſo fern ſolches auf eine andern unbekannte oder verborgene Weiſe geſchieht. In dieſem Verſtande kommen Liſt, Liſti und Liſte ſeit des Kero Zeiten bey allen alten oberdeutſchen Schriftſtellern ſehr häufig für Kunſt, Erfahrenheit, ja auch nicht ſelten in noch weiterer Bedeutung für Wiſſenſchaft vor. Im Schwed. und Iſländ. wird Liſt noch in dieſer Bedeutung gebraucht. 2) Weisheit, von welcher Bedeutung Friſch einige Beyſpiele anführt.

In engerer Bedeutung heißt **List** die Fertigkeit, sich dem andern verborgener Umstände zur Erreichung seiner Absicht vortheilhaft zu bedienen, und das dazu gebrauchte Mittel. 1) Von der Fertigkeit, in welchem Falle es keinen Plural hat. Seine List gehet über alles. 2) Das dem andern verborgene Mittel, z. B. eine List ersinnen. List brauchen.

Der Begriff der Verheimlichung ist in diesem Worte der herrschende, nicht aber der Begriff des Bösen und Schädlichen; öfters aber steht es auch statt Argliſt, welches eine auf den Schaden eines andern abzielende List bedeutet.

Frisch leitet es von lauschen, ehedem losen, ab, so wie klug auf ähnliche Weise von dem veralteten lugen sehen, herkommt.

Kriegsliſt ſ. Th. 51. S. 419.

Listaos, Listados oder **Listrados** sind $\frac{5}{4}$, $\frac{7}{4}$ auch wohl $\frac{7}{4}$ breite, sehr häufig blau und weiß gestreifte Leinwande, zu Tapeten und Möbelüberzügen dienend, die an verschiedenen Orten in Deutschland, besonders in der Lausitz gewebt, und von den Hamburgern stark nach Portugal und Spanien verfahren werden. Diese Leinwand wird auch zuweilen **Gingang** genannt, welches sonst eine andere Art Zeug ist. S. Th. 18. S. 539.

Liste, die, im Plur. die — en, ein Verzeichniß vieler einzelner Dinge. Im Franz. Liſte, Ital. Lista, Engl. List, Dän. Liſte, Schwed. Liſta. Alle aus dem mittlern lat. Liſta, welches nicht, wie einige wollen, von leſen abſtammet, ſondern von unſerm Leiſte, ſo fern ſolches einen langen ſchmahlen Streifen bedeutet. Man pflegte ſolche Verzeichniſſe ehedem auf lange ſchmahle Pergamentſtrei-

ſtreifen zu ſchreiben, und noch jetzt nimmt man ähnliche Streifen Papiers dazu *).

Was den Gebrauch dieſes Worts betrifft, ſo iſt deſſen Anwendung ſehr groß, ſo daß es unmöglich, aber auch unnöthig iſt, das Regiſter aller Liſten herzuſetzen. Am bekannteſten ſind Soldatenliſte, oder das Verzeichniß ihrer Nahmen; Stamm- und Rangliſte aller Regimenter einer Armee, als der Preußiſchen, Ruſſiſchen, Schwediſchen ꝛc., ferner Liſte der Geſtorbenen, Gebornen, Getauften ꝛc., welche man auch Jahres-, Kirchen- oder Neujahrsliſte nennt, ſ. Kirchenliſte, Th. 38. S. 579, auch Th. 4, S. 224. im Artikel Berechnung des Volks im Lande.

In Anſehung der Kirchenliſten füge ich hier gelegentlich noch hinzu, daß es zur genaueren Kenntniß des Zuſtandes der Einwohner eines Landes oder einer Stadt ſehr zweckmäßig iſt, nicht nur jährliche, ſondern auch monathliche, ja gar wöchentliche liſten der Art verfertigen zu laſſen. Beſonders iſt dieſes in Anſehung der Todten und der Krankheiten, woran ſie geſtorben, ſo wie der noch graſſirenden Krankheiten nöthig, damit die Regierung des Landes über dieſen Punct gleich Nachricht erhalte, und die nöthigen Maßregeln und Vorkehrungen treffen könne. Solche Einrichtungen ſind jetzt auch ſchon an verſchiedenen Orten z. B. in Berlin; und ſchon am 17ten Dezemb. 1746. erging an den Magiſtrat in Braunſchweig ein landesherrliches Reſcript, das in der Folge

*) Schröter, hält das Wort Liſte aber gleichwohl für undeutſch, und ſchlägt dafür Verzeichniß, Rolle vor. S. deſſen terminologiſches Wörterbuch. Erfurt 1799. S. 219.

s ernennt und genauer beſtimmt wor-
worin es heißt:

Die ſämmtlichen Opferleute zu Braunſchweig
alle Sonnabend an den jedesmaligen Di-
des Collegii medici einen Zettel einliefern,
chem verzeichnet iſt: 1) Wer in der Stadt
der Pfarre geſtorben und begraben wor-
2) an welchen Krankheiten die Leute geſtor-
3) was für Leute in jeglichem Kirchſpiele
krank liegen, die ſich mit dem heil. Abend-
s haben verſehen laſſen, oder von den Pre-
n beſucht werden; 4) an welchem Krankhei-
ſie darnieder liegen ꝛc. ꝛc.

hnliche liſten werden daſelbſt auch von
en Lande gefordert, die aber nur mo-
eingeliefert, an den Superintendenten je-
s Kirchenſprengels abgegeben, und von dieſem
em Land-Phyſikus gegen ein Retevisse zugeſtellt
werden. Im Braunſchweigiſchen wird auf die-
ſen liſten auch bemerkt, welchen Arzt die Kran-
ken gebraucht oder gebraucht haben.

August Hinze's Lexikon aller Herzogl. Braun-
ſchweigiſchen Verordnungen, welche die medici-
niſche Policey betreffen. Stendal, bey Franzen
und Groſſe 1793. 8. S. 134 ꝛc. ꝛc. mit den da-
zu gehörigen Tabellen.

Sonſt hat man beſonders auch noch liſten der Schiffe, die in dieſen oder jenen Hafen ein- oder ausgelaufen, einen Fluß oder eine Meerenge paſſirt ſind ꝛc. ꝛc., ſo wie auch der Waaren, die ſie führten. Die bekannteſten liſten der Art ſind die Liſten der Retourwaaren, welche von den Bewindhabern der oſtindiſchen Compagnie durch die Aviſen, oder andere gedruckte Zettel bekannt gemacht, und zum öffentlichen Ver-

kaufe

kaufe angeboten werden. S. auch Carga, Th. 7. S. 663.

In Paris, Lyon und in andern groſsen Plätzen geben die Kaufleute gedruckte Addreſſen aus, worauf man zugleich eine Liſte von allen ihren Waaren, die ſie verkaufen, findet. In Holland nennt man eine Liſte das, was man an andern Orten einen Tarif, oder eine Pankarte nennt, d. i. ein alphabetiſches Verzeichniſs aller Waaren und Victualien, welche den Ein- und Ausfuhrzöllen und andern Abgaben unterworfen ſind, nebſt der Beſtimmung desjenigen, was dafür an Geld zu entrichten iſt.

Listig, Adj. und Adv. listiger, listigste, von dem Hauptworte List, gleichfalls nur noch in deſſen jetzt gewöhnlichen Bedeutung, List habend und darin gegründet. Z. B. Ein listiger Mensch. Ein listiger Streich.

Listraos, ſ. Listaos, oben, S. 674.

Listrin, ſ. Lüstrin.

Lit, franz., heiſst Bett, Federbett, Matratze, auch Ort, wo man liegt, ruhet ꝛc. ꝛc., ingleichen Lage, Schicht, Flusbeet ꝛc. ꝛc.

Lit de canal, ſ. Waſſerhälter.

Lit de fumier, auch couche de fumier, ſ. Miſtbeet.

Lit de justice, lat. Regale ſolium et judiciarium tribunal, ſo hieſs ehemals der Thron, worauf der König von Frankreich ſaſs, wenn er im Parlamente war. Der König wird ein Lit de justice halten, hieſs ſo viel, als er wird im Parlamente öffentlich unter einem Thronhimmel ſitzen. Man muſs gleichwohl aber ein Lit de justice und eine Königliche Sitzung nicht mit einander verwechſeln. In beyden Fällen erſchien der König in Begleitung der Prinzen vom Geblüte, aller Pairs

ihrer 118 angegeben. Die Thäler haben fetten Boden, sowohl zum Ackerbau als ſen, daher viel Weitzen, Butter und wonnen wird.

Grafſchaft machte noch im Jahr 1750 eil von Hartford aus, wurde aber we- re darauf, zwiſchen 1752—54, zu einer en errichtet. Bald darauf wurden zu der- auch die Pflanzungen geſchlagen, welche ecticut an der Susquehannah anlegte, und a vor 10 Jahren Penſylvanien ſind zuer- worden. Sie iſt aber ſchwach bewohnt und noch voller Wildniſſe, welche aber durch die die herumliegenden Felſenmaſſen, Waſſer- lbungen und die untermiſchten Ortſchaf- ner Pflanzerwohnungen mit ihren Feldern, n, Obſtgärten, reitzende landſchaften dar- n.

Im Jahre 1756 hatte ſie nur 11,773 Weiße und 54 Neger. Im Jahre 1774 aber ſchon 25,945 Weiße, 338 Neger und 109 Indier. 1782 betrug ihre Anzahl 33,129 Weiße, mit Inbegriff von 6797 Wehrhaften, und außerdem noch 529 Neger. Die Zählung vom Jahre 1790 gab

Freye weiße Mannsperſonen		
über 16 Jahr . .	10,041	
unter 16 Jahr . .	9,249	38,199
Freye weiße Frauensperſ.	18,909	
Freyneger		323
Sklaven		233
	Ueberhaupt	38,755

welches 986 Menſchen auf die geograph. □ Meile ausmacht.

Einige landſtriche, ſonderlich die Thäler, wodurch die Poſtſtraße nach New-York geht, ſind

ſchon

ſchon ſtark angebaut, die entlegenern nördlichen Berggegenden aber am wenigſten. Am meiſten hat der Anbau ſeit 1776 zugenommen; denn damahls zählte man nur 14 Ortſchaften, im Jahre 1782 waren deren 19, und 1791 waren ihrer ſchon 22. Dieſe enthielten 30 Gemeinen der Congregationaliſten, 6 biſchöfliche und 3 oder 4 baptiſtiſche; allein zwey Drittel derſelben waren nur mit Predigern verſehen.

Die Grafſchaft hatte in dem letztgenannten Jahre 35 Repräſentanten bey der Geſetzgebung. Sie wird in 4 Diſtricte für die Vormundſchaftsgerichte abgetheilt, und hatte 1774 ſchon 34 Friedensrichter.

Der Abſatz ihrer Producte, die in Eiſen- und Eiſengußwaaren, Holz, Potaſche, Leinöhl und Leinſaat beſtehen, geht meiſtentheils nach New-York, woher ſie auch mit den nöthigen ausländiſchen Waaren verſorgt wird.

Die Hauptortſchaft iſt **Litchfield**, welches in der Mitte am Great-Pond liegt, und fruchtbares, wohlangebauetes Land hat. Die Ortſchaft beſteht aus 2 Gemeinen der Congregationaliſten und einer biſchöflichen. Sie enthält an ihren kleinen Flüſſen viele Mühlenwerke, beſonders eine Eiſenſchneidemühle, 2 Eiſenhammer, 1 Oehl- und 2 Walkmühlen. Das mittelſte Kirchſpiel beſtand im Jahr 1780 ſchon aus einigen 50 um einen großen Platz herumſtehenden Häuſern. Die Hauptſtraße iſt eine engliſche Meile lang. Das Gerichtshaus und die Kirche ſind zierliche Gebäude und mit Thürmen verſehen. Daſelbſt hat, außer dem Obergerichte, welches zweymahl, im Januar und Auguſt, gehalten wird, ein Vormundſchaftsgericht ſeinen Sitz.

Das übrige ſehe man in Ebeling's Erdbeſchreibung und Geſchichte von Amerika. II. Band. S. 353 und fig.

Litchi, unter dieſem Nahmen war bisher eine vortreffliche chineſiſche Steinfrucht bekannt, von deren Wohlgeſchmack alle, die ſie gegeſſen haben, nicht genug rühmen können. Nach Loureiro's Vorgange wird ſie von dem Herrn Profeſſor Willdenow Tom. II. p. 346. ſeiner Ausgabe der Species Plant. Linn. aber Dimocarpus Litchi genannt, und in die erſte Ordnung der achten Claſſe, Octandria Monogynia, geſetzt. Im Deutſchen führt ſie ihrer Geſtalt wegen den Nahmen Zwillings-Pflaume. Da dieſe Frucht übrigens ſchon Th. 77. S. 700 im Art. *Lichi* angeführt iſt, dort aber über Mangel an Nachrichten über dieſelbe geklagt wird: ſo will ich hier, außer dem oben genannten Willdenowſchen Werke, wo die vorzüglichſten Schriftſteller über dieſelbe citirt ſind, nur noch Bengt Bergius über die Leckereyen, aus dem Schwediſchen und mit Anmerkungen von Forſter und Sprengel, erſten Theil, Halle, Waiſenhaus 1792. 8. S. 194—200 nennen, wo man noch eine Menge Schriftſteller angegeben findet. Der, Th. 77. S. 700., geäußerte Wunſch, dieſen Baum bey uns einheimiſch zu machen, würde ſich wohl ſchwerlich ausführen laſſen, da man ihn nicht einmahl in China nach Gefallen verpflanzen kann.

Liteau, ſ. Wolfslager.

Litem denunciren und mehrere Ausdrücke der Art, ſ. Litis denunciatio ꝛc.

Litemanghiſt, eine Art Gummi in Madagaſcar, welches aus dem Stamme des weißen Zimmtbaums fließt. Die Gewürz- und Specereyhändler zu Paris nennen es Alouchi.

Literal heißt buchstäblich.

Literar- oder **literarisch**, auch **literärisch**, was auf Gelehrsamkeit Beziehung hat, und zwar in allen den Bedeutungen, worin wir **Literatur** zu nehmen gewohnt sind.

Literatur heißt überhaupt Gelehrsamkeit, von dem lat. Worte Literatura, welches 1) das Schreiben der Buchstaben, von Litera Buchstabe. 2) Sprachkunst, Grammatik, und 3) Gelehrsamkeit bedeutet. Oefters versteht man darunter auch nur Sprachkenntniß, z. B. er liebt die englische Literatur, heißt, er ist ein Freund der englischen Sprache, und lieset gern englische Werke. Besonders bedeutet Literatur aber **Bücherkunde**, so wie die Anzeige der Bücher selbst, die über dieses oder jenes Fach vorhanden sind.

Literatur-Zeitung, eine gelehrte Zeitung, oder eine solche, die bloß oder vorzüglich von gelehrten Sachen, besonders von neu herausgekommenen Büchern Nachricht gibt. Dergleichen Zeitungen hat es nun zwar schon lange in Menge gegeben. Der Nahme **Literatur-Zeitung** ist aber besonders erst seit 1785 recht in Gang gekommen, seitdem nähmlich die berühmte Jenaische allgemeine Literatur-Zeitung ihn angenommen hatte, die vorzüglich dem Herrn Hofrath **Schütz** in Jena ihre Entstehung zu verdanken hat, und sich noch immer in gleichem Ansehen erhält, so daß sie von allen cultivirten Nationen als das vorzüglichste Werk der Art geschätzt wird. Nach ihr sind noch andere Literatur-Zeitungen entstanden, als die Erlangensche, unter Direction des Herrn Hofrath **Meusel's**, und die Oberdeutsche Literatur-Zeitung, die sonst unter Direction des Herrn Hofraths **von Hartenkeil** in Salzburg heraus-

kam

kam, ſeit dem Anfange dieſes Jahrs 1800 aber in München erſcheint.

Literatus, ein Gelehrter.

Literae induciales oder moratoriae, ſ. Anſtandsbrief, Th. 2. S. 249.

Literae relitium, oder Strickbriefe, hießen ſonſt in Polen die Königl. Patente, vermöge deren der Adel zur allgemeinen Reichstagsverſammlung, oder wider die Friedensbrecher aufgeboten wurde. Dieſe Briefe waren im Königreiche Polen mit dem Reichswapen, im Großherzogthume Litthauen aber mit dem litthauiſchen Wapen verſehen, und wurden von dem Landdiener mit einem Stricke an einen langen Stecken gebunden, durch alle Woywodſchaften herumgetragen. Solches geſchahe in einem Monathe dreymahl, und wenn das dritte Aufgebotb geſchehen war, ſo hörten alle Gerichte auf, ausgenommen die Gerichte der Vice-Staroſten, und hierauf hielt der Adel ſogleich in jedem Gebiethe ſeine Zuſammenkünfte wegen der Muſterung.

Liter, ſ. Einfaſſen bey den Tuchmanufacturen, Th. 10. S. 380.

Lith, ein berühmter Berg in England, und zwar nicht weit von Wotton in Surrey, von welchem man eine Ausſicht hat, die im Umkreiſe wohl 200 engliſche Meilen b tragen kann.

Lithanthrax, ſ. Steinkohle. — Dieſes Wort iſt aus λιθος, Stein, und ανθραξ, Kohle zuſammen geſetzt.

Lithargyrium, ſo wie Litharge, ſ. Bleyglätte, Th. 5. S. 696. (αργυριον, Silber).

Litheosphorus, ſ. bononiſche Stein, Th. 78. S. 322. im Art. Lichteinſaugende Körper.

Lithgow, auch Linlithgow, eine wohlgebauete Stadt und Königl. Flecken an dem Meerbuſen gegen Weſten in Weſt-Lothian oder Linlithgo-

Shire

Shire in Süd-Schottland. Die Stadt hat 2 bis 3000 Einwohner und eine große Leinwandmanufactur. Die Könige von Schottland hatten hier einen Pallast. Den gräflichen Titel davon führt das Haus livington.

Lithiasis, bey einigen auch Lithogonia, bedeutet die Steinerzeugung, die Steinkrankheit, oder alle Steinbeschwerden, wenn Steine in der Harnblase, in den Nieren oder sonst wo befindlich sind. Der verstorbene Krünitz hat diese, Th. 5. S. 566. im Art. Blasenstein, nach Urin-Zufälle gewiesen. Lithiasis ist aber auch eine Krankheit der Augenlieder, wenn diese kleine verhärtete Geschwulste haben. S. unter Augenlieder, Th. 3. S. 48. unter N. 4.

Lithizonthæ, sind Steine der Alten, die man vielleicht zu den Granaten zählen kann. Plinius sagt, sie würden in Indien gefunden, und wären matt und bräunlich.

Lithobiblia heißen die versteinerten Blätter, worunter man aber auch diejenigen zählet, die in Topfsteinen liegen, und bloß incrustirt sind.

Lithocarditæ, sind die Buccarditen oder versteinerten Herzmuscheln.

Lithocolla, Steinleim, s. unter Steinkitt, im Art. Kitt, Th. 39. S. 257.

Lithodendron heißt das versteinerte Holz; auch ganze versteinerte Bäume. S. Th. 78. S. 712. unter Lignum fossile, und Th. 24 S. 945 im Art. Holz. Lithodendron, oder Steinbaum, hießen vordem auch gewisse Korallen-Gewächse. S. Lithophyta.

Lithodipyria. Dieses ist eine Anstalt des Herrn Coade in lambeth, unweit london, in welcher aus einer gewissen Ziegelsteinmasse alle die großen architectonischen Verzierungen, die bisher

nur der Meiſſel bearbeitete, als ſchöne Frieſen, Kapitäler, Triglyphen, Kragſteine, Basreliefs, Vaſen, ja ſogar ganze Figuren bis 9 Fuß hoch geformt, und alsdann in einem großen und beſonders dazu eingerichteten Ziegelofen gebrannt werden. Man hat dieſe Erfindung im Deutſchen Kunſtbackſtein-Fabrike genannt, und es kann von derſelben im Art. Ziegelſtein, wohin Backſtein, Th. 3. S. 387. gewieſen iſt, das Nähere angegeben werden. Dieſe Figuren ſollen ohne Vergleich wohlfeiler, und im Freyen dauerhafter, als die aus Stein gehauenen ſeyn.

Lithogeognoſie, Lithogeognoſia, von γεγναμαι, ich zeuge, heißt die Lehre von Entſtehung der Steine. S. Stein, auch Lithographie, gleich unten.

Lithoglyphen, Lithoglyphi, von γλυφω, ich haue in Stein, ſind überhaupt künſtlich und figurirt ausgehauene Steine, von denen man viele Abtheilungen macht, je nachdem ſie Pflanzen, Menſchen oder Thiere, oder Theile davon vorſtellen. In Schröter's lithologiſchem Real- und Verbal-lexicon, III. Band, S. 403 — 404. kann man mehr davon finden.

Lithogonia, von γονος, Geburt, ſ. Lithiaſis.

Lithographie, Lithographia, von γραφω, ich ſchreibe, iſt die Beſchreibung der Steine nach ihren Nahmen, nach ihrer äußerlichen Beſchaffenheit, nach ihrem Unterſchiede von andern Steinen, und nach den Eigenſchaften, die äußerlich ſind, und folglich in die Sinne fallen. Man unterſcheidet daher gewöhnlich die Lithographie von der Lithogeognoſie, und zwar in ſo ferne, daß die letztere ſich mit der Entſtehung der Steine und ihren Beſtandtheilen beſchäftigt, und alſo die Chymie zu Hülfe nimmt, um

um darüber etwas gewiſſes zu erfahren, die Lithographie aber bey äußeren Merkmahlen ſtehen bleibt. S. den folgenden Artikel.

Lithologie, Lithologia, von λογος, lehre, iſt die Wiſſenſchaft von der Kenntniß der Steine. Lithologie iſt der Gattungsbegriff (Genus), worunter Lithogeognoſie und Lithographie, (ſ. den vorſtehenden Artikel), als Arten (Species) begriffen ſind. Wer alſo eine Lithologie ſchreibt, der muß ſo wohl von den innern als äußern Beſtandtheilen und Beſchaffenheiten der Steine handeln. Mit den Verſteinerungen, als fremden Körpern, hätte die Lithologie eigentlich nun zwar nichts zu thun; im Allgemeinen werden dieſe aber gleichwohl mit in das Gebiet der Lithologie gezogen. Ja in älteren Zeiten beſchränkten die mehrſten ſo genannten Lithologen ſich faſt ausſchließlich nur auf die Verſteinerungskunde, und bereicherten dieſe Wiſſenſchaft mit einer Menge Nahmen und mit den lächerlichen Geburten ihrer Einbildungskraft, weil das Studium der Mineralogie, und der Steine insbeſondere, noch ſo wenig Fortſchritte gemacht hatte. Man ſehe übrigens die Artikel Mineralogie, Steinkunde und Verſteinerungskunde.

Lithomarga, ſ. Steinmark, etwas davon auch Th. 10. S. 397.

Lithomorphen, Lithomorphi, ſind Steine mit Gemählden oder Bildern, die wieder verſchiedene Nahmen bekommen, je nachdem die Bilder Menſchen, Thieren oder andern Gegenſtänden gleichen. Am bekannteſten ſind diejenigen, welche baumförmige Zeichnungen haben, die man Dendriten nennt.

Die Entſtehung dieſer Bilder hat verſchiedene Urſachen; oft ſind dieſelben aber ſo zufällig

und die Bilder selbst so undeutlich, daß nur eine sehr fruchtbare Einbildungskraft irgend eine Aehnlichkeit mit bekannten Dingen herausfinden kann. Von den Abdrücken von Pflanzen und Thieren auf Steinen sehe man den Art. **Spurstein**.

Lithontriptica, steinauflösende **Mittel**, sonst auch steinbrechende **Mittel**, s. **Urin-Zufälle**.

Lithopaedion, ist der Kunstnahme für ein Kind, das mehrere Jahre im Mutterleibe geblieben, und in eine verhärtete Masse übergegangen ist.

Lithophosphorus, ist mit Litheosphorus von gleicher Bedeutung. S. oben, S. 684.

Lithophyten, Litophyta, s. **Koralle**, Th. 44. S. 267.

Lithospermum, eine Pflanzengattung, s. **Steinsame**. Mit dem Nahmen Lithospermum belegten ältere Botanisten auch das **Thränengras**, Coix Linn. Davon s. **Hiobsthräne**, Th. 23. S. 579.

Lithostea heissen die gegrabenen Knochen, sonderlich das gegrabene **Elfenbein**.

Lithotomie, Lithotomia, heißt so wohl die chirurgische Operation des **Steinschnitts**, als auch die sonstige **Steinschneidekunst**. S. diese Artikel. — Lithotomi werden die geformten Steine genannt, sie mögen vom Zufalle gefurcht, ausgehöhlt, gerundet oder sonst ausgezeichnet gebildet seyn. Lithotomus heißt sonst auch eben so viel als **Lithotomiste**, nähmlich ein **Steinschneider**.

Lithoxylon, wird das versteinerte Holz genannt, wovon man die beym Art. Lithodendron angegebenen Stellen nachsehen kann. Verschiedene Schriftsteller nennen aber auch Lithoxylon die **Horngewächse**, oder **Ceratophyten**, s. unter **Koralle**, Th. 44. S. 317. Auch ist Lithoxylon

lon ein Synonym des Fucus cartilagineus. S. unter Tang.

Lithuania, ſ. Litthauen.

Litier, ſ. Schlacken.

Litière, ſ. Streu für das Vieh.

Litigoſa res, eine ſtreitige Sache, worüber Proceß geführt wird.

Litis conteſtatio, welches im Art. Kriegsbefeſtigung Th. 50. S. 30. hierher gewieſen iſt, iſt ein juriſtiſcher Ausdruck, der ſchon bey den Proceſſen der Römer üblich war, und auch noch jetzt in Deutſchland gebraucht wird, obgleich man vielleicht einen etwas andern Sinn, als vormahls bey den Römern damit verbindet. In unſern Geſetzbüchern kommt die Litis conteſtatio gewöhnlich unter dem Nahmen Kriegsbefeſtigung, oder Einlaſſung auf die Klage vor, und ſie beſtehet nach den Grundſätzen unſerer heutigen Practiker in einer ſolchen Antwort des Beklagten, in welcher derſelbe entweder den Grund der Klage läugnet, oder ihn zwar eingeſteht, aber der Klage eine Einwendung entgegen ſetzt. Zu dieſer Litis conteſtatione iſt der Beklagte, welcher dasjenige, was der Kläger fordert, nicht leiſten will, nach der Regel verbunden; nur alsdann iſt er hierzu nicht verbunden, 1) wenn er ſolche dilatoriſche Exemtionen hat, welche entweder den Gerichtsſtand betreffen, z. B. daß die Klage nicht vor dem gebührenden Richter angebracht ſey, oder ihrer Natur nach die litis Conteſtation unmöglich machen, z. B. daß die Klagſchrift dunkel und unverſtändlich ſey ꝛc.; 2) wenn er ſolche peremtoriſche Exemtionen hat, welche Litis finitae genannt werden, z. B. daß die Sache ſchon abgeurtheilt und verglichen ſey, welche ganz allein, ohne ſich auf die Hauptſache einzulaſſen, vorgetragen wer-

demjenigen Gerichte geſchehen, bey welchem die Hauptſache anhängig iſt.

Was die nähere Beſtimmung der Litis Denunciation durch die Preußiſchen Geſetze betrifft, ſo findet man darüber in dem allgemeinen Landrechte für die Preußiſchen Staaten das weitere, und zwar Litis denunciatio des Bürgen an den Hauptſchuldner. Th. I. Tit. XIV §. 342—350. — Des Rückbürgen an den Bürgen. ibid. §. 381—384. — Der Mitverpflichteten (correorum debendi) Th. I. Tit. V. §. 431. 432.

Litis pendentia, heißt im Rechtsgange, wenn eine Sache vor einem Gerichte anhängig gemacht, und daſelbſt ſchwebend iſt. So lange darin nun kein Spruch ergangen, kann die Sache von dem Gerichte nicht an ein anderes gebracht werden. S. auch Lis pendens, oben, S. 611.

Litomerium, ſ. Leitmeritz, Th. 77. S. 114.

Litomislium, ſ. Leitomiſchl, eben daſ.

Litorale, das öſtreichſche, Litorale auſtriacum, bedeutete ſonſt in den öſtreichſchen Canzleyen die, dem Hauſe Oeſtreich gehörigen Seeplätze am Adriatiſchen Meere, mit ihren Diſtricten, und erſtreckte ſich, vor der Vergrößerung des öſtreichſchen Gebiets am adriatiſchen Meere durch Beſitznahme der venezianiſchen Ländereyen, etwa auf 30 deutſche Meilen in die Länge. In den neueren Zeiten wird es in geographiſcher Rückſicht nun zwar immer ungewöhnlicher, ſich des Nahmens Litorale zu bedienen, da dieſe Küſtengegend keine abgeſonderte Provinz mehr ausmacht, ſondern Aquilegia zu Friaul, und St. Veit am Pflaum zu der Sevriner Geſpannſchaft in Ungarn geſchlagen iſt, und der übrige Theil, der ſonſt auch noch Litorale heißt, unter dem Nahmen des Trieſter Gebiets bekannt wird; da indeſſen in Hinſicht des Handelsverkehrs und der

Pro-

Producte des so genannten Litorale mancherley anzuführen ist, so will ich hier einige allgemeine Bemerkungen über dasselbe hersetzen.

Das Litorale hat mehrere vortreffliche Seehäfen, die aber nicht alle offen sind; denn diejenigen, in welchen kein Zollamt und kein Commercien-Beamter vorhanden ist, sind geschlossen, so daß Kauffahrdeyschiffe und große Barken weder ein- noch auslaufen dürfen, um den Schleichhandel zu verhüten. Ein solcher Hafen heißt Porto morto. Hier ist aber nur die Rede von denen, die offen sind und unter der Intendenza zu Triest gestanden haben. Diese Seeplätze sind die Niederlage aller östreichschen Waaren, die von hier nach Portugal, Spanien, Frankreich, Italien, Griechenland, und allen türkischen ländern in Europa, Asien und Afrika ausgeführt werden. Die vornehmsten sind Stahl- und Eisenwaaren, die 1770 nach den Zollregistern über 2 Millionen Gulden betrugen; 2) Getreide aus Inner-Oestreich und den ungarischen ländern, jährl. für 1 Mill. Gulden; 3) Leinwand von allen Arten, ungefähr für ½ Mill. Gulden; 4) rohe Wolle aus den ungarischen ländern; 5) Glaswaaren, jährlich für 100000 Gulden; 6) Pottasche, jährlich für 30000 Gulden, die stark nach England geht; 7) grobes und feines Tuch; 8) vielerley ungarische Waaren, als Schlachtvieh, Talg, Leder ꝛc. ꝛc.; 9) Holz zum Brennen und Bauen; 10) Wachskerzen und rohes Wachs; 11) allerley hölzerne Waaren, z. B. für die Küche, für die Kinder zum Spielen ꝛc. ꝛc. jährlich für ½ Mill. Gulden, und dergl. mehr; 12) Weinstein, Galläpfel und vielerley andere Waaren.

Dagegen werden in die östreichschen Seeplätze wieder eingeführt 1) alle Waaren, die

allen Schreibarten gebraucht und von den Grammatikern zur Synekdoche gerechnet.

Litrelle, s. Flachsseide, Th. 14. S. 5.

Litron, ist ein kleines, an verschiedenen Orten in Frankreich gebräuchliches Inhaltsmaß, gemeiniglich von Holz, womit man gewisse trockne Körper mißt, als Getreide, Samen, Erbsen, Bohnen und andere Hülsenfrüchte, Salz, Mehl, Kastanien ꝛc. 16 Litrons machen einen pariser Boisseau. Vermöge eines Ausspruchs des Prevots der Kaufleute und seiner Schöppen zu Paris vom 29sten December 1670 soll der litron $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Höhe und 3 Zoll 10 linien im Durchmesser, und der halbe litron 2 Zoll 10 linien in der Höhe und 3 Zoll 1 linie im Durchmesser haben. Der Inhalt eines litrons ist beynahe 36 Cubic-Zoll. Das Gewicht findet man Th. 1. S. 69. in der Note angegeben.

Der gewöhnliche litron wird in 2 halbe und 4 Viertel eingetheilt. Wenn man ihn aber zum Salzmessen gebraucht, wird er noch weiter eingetheilt, nähmlich noch in 8 halbe Viertel litrons, und in 16 Mäßchen oder Mesurettes. Dieses ist nach der Ordonance des Gabelles, vom Monath May 1680.

Die Aichung der litrons geschieht zu Paris so wie die Aichung aller andern hölzernen Inhaltsmaße, auf dem Rathhause von den geschwornen Salzmessern, welche die kupfernen Aich- oder Muter- und Original-Maße in Verwahrung haben, die zur Regel aller andern dienen sollen.

Von den jetzt in Frankreich eingeführten Getreidemaßen s. man den Art. Maß.

Litschi, s. Litchi oben S. 682.

Litschkau, ein Thal bey Laun im Saatzer Kreise in Böhmen, das sehr fruchtbar an Getreide ist.

Littau und Malters. Eine landvoigtey in dem Kanton luzern. Sie kam von dem Kloſter Murbach an das Haus Oeſtreich, und von dieſem theils durch Ankauf, theils durch Eroberung an luzern. Der landvoigt wohnt (bis zur ſchweitzeriſchen Revolution wenigſtens) in der Hauptſtadt. Sein Amt dauert nur zwey Jahre. Zu littau iſt eine Brücke über die Emme. Sie hat 485 Fuß in die länge, 20 Fuß in die Breite, und ruht auf fünf Jochen.

Littauen, ſ. **Litthauen.**

Litteral, Litteratur ꝛc. ſ. **Literal** ꝛc. oben, S. 683. u. folg.

Litthauen, litth. **Litwa,** poln. **Litawa,** lat. Lithuania, franz. Lithuanie, ein ehemaliges Großherzogthum *), welches vormahls ſeine eignen Regenten hatte, 1386 aber durch Uladislaus Jagello mit der Republik Polen vereinigt, und 1569 auf beſtändig und unzertrennlich verbunden wurde, iſt in neueren Zeiten durch die Theilungen von 1772, 1793 und zuletzt 1795, auſſer einem Diſtricte von etwa 260 □Meilen, welchen Preußen im letzt genannten Jahre davon erhielt, ganz an Rußland gekommen.

Im Jahre 1772 bey der erſten polniſchen Theilung nahm Rußland den nordöſtlichen Strich, nähmlich die jetzigen beyden Statthalterſchaften **Polozk** und **Mohilew,** und es blieben damahls noch folgende ganze oder ſchon getheilte Woywodſchaften übrig, als die **wilnaiſche, trockiſche, polozkiſche, nowogrodekiſche, Brzeskiſche** und **Minskiſche.** Die erſten beyden

*) Von dem in Oſtpreußen gelegenen Litthauen wird im Artikel Litthauen (Klein), eine weitere Nachweiſung gegeben werden.

Der Handel des Landes besteht in Korn, H
nig, Wachs, Meth, Fellen von Zobeln, M
thern, Bibern, Wölfen und Bären; gutem
der *), besonders Juchten, schöner Wolle u
sehr guten, obgleich kleinen Pferden, deren
genthümlichkeiten im Artikel Pferd nachzusch
sind. Die Einwohner führten diese Waaren
der letzten Theilung indessen nicht leicht außer
des, sondern die Fremden hohlten sie, und bra
ten ihnen Tuch, Zeuge, Eisen- und Kramwaar
ꝛc. Geld dafür. Es werden aber die Kaufmann
waaren theils auf der Dwina nach Riga in Li
land, und theils auf dem Flusse Niemen nach K
nigsberg in Preußen gebracht. Die vornehmst
Handelsplätze in Litthauen sind Wilna und Grodn

Außer den eigentlichen Litthauern, welche m
den Letten in Liefland zu einem Stamme gehören
sind hier Deutsche, Russen, Juden und Moham
metaner, und die ganze Menschenzahl beläuft sic
in den Gegenden, die das ehemalige Großherzog
thum ausmachen, etwa auf 2 Millionen. We
insonderheit die Mohammetaner betrifft, die ma
hier findet, und die auch unter dem Nahmen Ula
nen, von ihrem General Ulanecio, der sie unte
König Stephan, im Kriege wider die Russen com
mandirte, bekannt sind, so sind dieses eigentli
Krimmische Tartarn, die im Jahr 1397 mit We
bern und Kindern von dem litthauischen Gro
fürsten Witold gefangen genommen, und hiehe
geführt wurden. Man vertheilte sie hier und d
auf das Land, in die Vorstädte der unmittelb
unter dem Regenten stehenden Städte, und d
adlichen Güter, und machte die Bedingung m

*) Von dem Litthauer Sohlleder, s. Th. 68. S. 667.

ihnen, daß ſie immer mit zu Felde ziehen ſollten. Ihre Zahl beträgt etwa 20000 Mann, und man ertheilte ihnen ſonſt wenigſtens den adlichen Stand und das Indigenat in Litthauen, wenn ſie ihre mohammetaniſche Religion verließen und zur katholiſchen, die hier zu Lande die herrſchende iſt, übertraten.

Man war in dieſen Gegenden, in religiöſer Hinſicht, ſonſt indeſſen ſehr tolerant, ſo daß Lutheraner, Socinianer, Katholiken, Griechen, Juden ꝛc. ungeſtört neben einander wohnten. Die Rechte des Menſchen wurden hier gleichwohl aber ſehr verkannt, indem die Herren ihre Rechte über die Güter, und was noch grauſamer iſt, über das Leben der Unterthanen nach ihrem ganzen ſchrecklichen Umfange zu handhaben pflegten. Das Volk verdiente daher ein günſtigeres Loos, und man darf vielleicht mit Recht hoffen, daß die neuen Verfaſſungen, die dieſen Gegenden zu Theil geworden ſind, viele Gebrechen heilen, und zu dem dereinſtigen Flor des Landes den Grund legen werden.

Als Reſultat der Bemerkungen, die ſich einem Reiſenden, der dieſe Gegend vor etwa 15 Jahren beſuchte, aufdrängten, will ich hier noch nachſtehendes hinzuſetzen:

„Die Gegenden an der Memel herauf bis Wielicka, ferner die Gegend an dem Straſe-Fluſſe, zwiſchen Grodno und Zelwie, und endlich der Landſtrich, worin die königlichen Tafelgüter an der Brzoſowe und Bebra liegen, zeichnen ſich ihrer Fruchtbarkeit wegen ſehr vortheilhaft aus. Sie enthalten einen ziemlichen Theil des Grodnoſchen Diſtricts und der Provinz Szamaiten. Ein größerer Theil, der zu den Woywodſchaften Trock und Wilna gehört, iſt theils unbebaut, theils von der Beſchaffenheit, daß bey den vielen Fichtenwäldern, und bey dem folglich ſandigen Boden hier die Cultur wenig angebracht werden kann. Beſſer ſieht es aus in Podlachien und in

der zur Woywodschaft Nowogrodeck gehörigen und in Weißrußland gelegenen Gegend von Rosch, Zelwie ꝛc. ꝛc. Es sind daher auch nur die Gegenden an der Memel bis Kauen, dann aus der oberhalb Grodno, wo man Getreide auf Wittinnen nach Königsberg und Memel verschifft. Flachs habe ich auf dieser Reise wenig gefunden, außer in Szamaiten. Hanf aber wird fast durchgängig stark gebaut, besonders viel auf den königlichen Tafelgütern. Pottasche ist das Product der vorzüglich waldigen Oerter."

„Die Bauergebäude in dem eigentlichen Litthauen sind wahre Meisenkasten, in welchen einige kleine eingeschnittene Löcher, zum Theil ohne Glas, die Stelle der Fenster vertreten, so daß die Bewohner bey einer Feuersbrunst nur durch die Thür, als den einzigen Ausgang, ihr Leben retten können. Auf den Königl. Tafelgütern in Podlachien und an der preußischen Gränze sind die Häuser in den Dörfern zwar auch ganz von Holz, doch besser gebauet, auch mit Fenstern und zum Theil mit Schorsteinen versehen."

„Der gemeine Mann ist unbeschreiblich dumm und stupide, und von aller Industrie weit entfernt, welches man dagegen den aufgeklärten Reichern hin und wieder nicht vorwerfen kann. Anlagen von Fabriken, Verbesserungen in Benutzung der Ländereyen und dergleichen haben mich davon überzeugt. Mehrentheils wird dieses Gute durch Deutsche und besonders durch preußische Flüchtlinge ausgeführt. Nähme man diese sämmtlich weg, so dürfte wohl die Barbarey, wenigstens in diesen Gegenden zurückbleiben, da die Polen bey jetziger Einrichtung der städtischen Einwohner, wo alles Jude ist, und bey der Leibeigenschaft auf dem Lande nie nur einigermaßen glückliche Nachahmer werden können."

Bemerkungen auf einer Reise durch einige Gegenden von Polen und Litthauen. In Fabri's Neuem geographischen Magazine. I. B. I. Stück. Halle 1785. S. 87—88.

Zur näheren Kenntniß des Zustandes und der Einrichtungen des ehemaligen Großherzogthums Litthauen setze ich hier noch einige Bücher her, wo man weitere Nachrichten findet.

Lauen

Lauenburgiſches Taſchenbuch von 1793. S. 144.
Auswahl kleiner Reiſebeſchreibungen. XIV. Theil. Leipzig bey Schneidern. 1791. S. 206. (Von der Armee.)
Steiner, polniſche Bibliothek, 6. Heft. S. 12. (Von den Schulen).
Deutſche Monathsſchrift. Octob. 1794. S. 125. (Von der Kleidung).
Roſenthal's Anti-Pandora. I. S. 358. (Hochzeits- und Kindtaufengebräuche daſelbſt)
Abhandlungen der böhmiſchen Geſellſchaft der Wiſſenſchaften 1786. S. 337. (Begräbniß Ceremonien).
De la Fontaine Abhandlungen ꝛc. ꝛc. S. 109. (Krankheiten daſelbſt).
Joachim, Sammlung vermiſchter Anmerkungen ꝛc. Th. 3. S. 50. (Münzen).
Politiſches Journal. Febr. 1795. S. 168. u. März. S. 308. (Von der ruſſiſchen Beſitznahme).

Litthauen, klein, oder preußiſches Litthauen, iſt der Nahme desjenigen Strich landes, der jetzt den nordöſtlichen Theil von Oſtpreußen ausmacht. Da es nach der jetzigen Verfaſſung aber keine abgeſonderte Provinz mehr iſt, ſondern theils zu dem litthauiſchen, theils zu dem oſtpreußiſchen Kammer-Departement gehört, ſo wird es am beſten ſeyn, dasjenige, was über dieſe Gegenden zu ſagen iſt, auf den Artikel Oſtpreußen zu verſparen.

Litthauer, die, ſind die National-Eingebornen in den Ländern, die bisher den Nahmen Litthauen führten, und wohin außer dem ehemahligen Großherzogthume auch der nordöſtliche Diſtrict von Oſtpreußen, (ſ. Litthauen, klein,) gehört. Sie ſind mit Slawen und Finnen vermiſcht und mit den Letten in Liefland von einem Stamme, und waren ſchon lange vor der Einwanderung der Deutſchen und der Unterjochung dieſer Gegenden im Beſitze des Landes. Der Druck, dem ſie ſeit dem unterworfen waren, hat ihre Ausbil-

dung aber immer sehr beschränkt, so daß die Litthauer noch jetzt zu den unkultivirtesten Menschen in Europa gerechnet werden; und obgleich das Land mit fremden Colonisten hier und da besetzt ist, so fehlt doch viel daran, daß sie das Gute und Nachahmungswürdige, was sie an einigen von diesen vielleicht sahen, sich hätten zu eigen machen können. Die Litthauer in dem ehemahligen Großherzogthume stehen besonders in dem Rufe der Dummheit, wovon man unter andern auch das am Ende des vorstehenden Artikels angeführte Urtheil eines Reisenden sehen kann. Aber auch die Litthauer in Ostpreußen sind ihrer rohen und abergläubischen Sitten wegen vielleicht mehr als andere Völker bey den Ausländern berüchtigt. In Ansehung der letzteren, auf die ich mich hier noch besonders etwas einlassen will, thut man indessen bisweilen wirklich zu viel, und vergißt bey ihren Sitten die zum Theil noch roheren, auffallenderen Sitten anderer Einwohner von Preußen. Ueberhaupt wird man bey genauerer Untersuchung und Beobachtung des Charakteristischen aller andern Nationen, die jetzt Preußen und die Provinz Litthauen bewohnen, gestehen müssen, daß der Nationallitthauer, was den gemeinen Mann betrifft, und nach dem größten Haufen zu urtheilen, der beste ist, und verschiedene Vorzüge vor andern Einwohnern daselbst hat, wenn ihm auch in Ansehung der Ausbildung vieles fehlt.

Der Litthauer in Preußen ist sehr religiös und zeichnet sich durch seine Stille und Aufmerksamkeit im Gotteshause von den Deutschen aus. Zugleich ist er aber dem Aberglauben ergeben, wohin besonders der Glaube an Hexen, Gespenster, Träume, Prophezeihungen ꝛc. ꝛc. gehört. —

Bey

Bey den Verlobungen, Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnissen ꝛc. ꝛc. findet man bey ihnen fast nichts mehr von den alten Gebräuchen, die ehemahls im Schwange gewesen seyn mögen, und die noch übrigen sind durch manche Zusätze vergrößert und entstellt worden. Den Vorwurf der Feigheit, den man den Litthauern macht, verdienen sie nicht in dem Grade, als es oft behauptet wird. Es gibt vielmehr in ältern und neueren Zeiten Beweise genug, daß sie sich sehr tapfer gehalten haben. Nur ist so viel gewiß, daß die Litthauer sich nicht so schnell in Gefahr stürzen, als die Deutschen; wenn sie aber einmahl fechten müssen, beweisen sie vielen Muth.

Weniger günstiges kann man von ihrem Gehorsame sagen. Gütliches Ueberreden und Vorstellungen sind oft nicht vermögend, sie zur Ordnung zurück zu bringen. Schneller wirkt eine kraftvolle gebieterische Sprache, auch das Ansehn eines unter ihnen geachteten Mannes.

Von Ausschweifungen wider Zucht und Ehrbarkeit hört man bey den Litthauern ungleich weniger, als bey den dort wohnenden Deutschen, so daß die Zahl der unehelichen Kinder sich bey ihnen zu denen bey den Deutschen wie 1 zu 9 oder 10 verhält; und ist einst ein litthauisches Mädchen gefallen, so ist es gemeinhin durch Verführung der Deutschen geschehn.

Auch Diebstähle sind selten. Doch hat das Eisen einen unwiderstehlichen Reitz für sie, und verleitet manchen zu kleinen Entwendungen.

Der Litthauer ist von Natur gutherzig, doch ist er es mehr gegen seine National landsleute, als gegen Fremde und deutsche, obgleich auch diese noch auf seine Gutherzigkeit rechnen können, wenn sie nur in seiner Sprache mit ihm zu re-

den verstehen. Auch ist er gastfrey, und nimmt besonders bey seinen festlichen Schmäusen die Zusuchenden mit vieler Freude auf. Im Durchschnitt genommen darf man weniger anstehen, bey ihm als bey den gemeinen Deutschen etwas zu essen, weil er reinlicher in der Zubereitung der Speisen ist, als diese. Daß die Litthauer nur solches Fleisch essen sollten, welches schon in Fäulniß gegangen ist, ist wenigstens jetzt der Fall nicht mehr.

Als besondere Speisen, die nur bey den Litthauern angetroffen wurden, kann man die Kisselis nennen, welches ein dicker, etwas saurerer Brey von Habermehl ist, in dessen Wasser sie nachher noch Grütze kochen. Den Brey selbst essen sie mit warmer Milch, die sie aber besonders kochen, und nur nachher über den Kisselis gießen. Auch haben sie am Fastnachtabend ein besonderes Gericht, welches sie Szuppinys nennen. Dieses besteht aus einem dicken Brey von Kornmehl, mit Erbsen gemengt, in welchen sie allemahl einen Schweinskopf mit kochen, um damit das Gericht fett zu machen. Am Donnerstag backen sie kleine Fladen, die sie aber nicht im Ofen, sondern im Dampf gar machen. Wenn sie abgebrüht sind, werden sie auf Stroh gelegt, damit das Wasser erst rein ablaufe, und alsdann, nachdem sie kalt geworden, mit geschmolzenem würflig geschnittenen Speck und Gänsefett, und so verzehrt.

Die Kleidung hat seit Jahrhunderten in diesem Stamme etwas besonderes. Die Männer haben unter andern im Sommer einen weißen wollenen Kittel, und im Winter einen weißen und sehr dicken groben litthauischen Tuche (Wand) verfertigten Rock, gemeiniglich mit couleurten Aufschlä-

ſchlägen, den ſie Sermeja nennen. Ueber dieſen Kittel oder Rock tragen einige, deren Vorfahren ſich bey dem ſchwediſchen Kriege beſonders ſollen hervorgethan haben, einen handbreiten gelbledernen Gürtel, der angeblich von den Schweden erbeutet worden, und ſolche pflegen denn auch große Stülphandſchuhe zu tragen. Der Rock ſelbſt hat keine Knöpfe, ſondern nur Haken und Oeſen, und iſt in manchen Gegenden mit einem runden, dicht anliegenden, faſt bis an den Ellenbogen reichenden und von geſtreiftem Zeuge gemachten, in andern Gegenden aber mit einem kurzen offenen Aufſchlag geziert, deſſen Farbe aber, wie ſchon gedacht, verſchieden, bald grün, bald blau iſt.

Die Weibsleute tragen des Winters einen langen, bis über die Knie herabhangenden Pelz, den ſie Pamusztinnis nennen. Dieſer Pelz iſt allemahl dunkelblau, mit grünen oder gelben Schnüren am Halſe, auf den Achſeln, Händen, Hüften und am Saume bebrämt, mit Lämmerfellen gefüttert und mit Fiſchotterfellen ausgeſchlagen, über den ſie noch das gewöhnliche weiße Laken, Drobulis, tragen. An dem weißen Tuch, womit ſie den Kopf zieren, kann man es unterſcheiden, ob das Weibsbild, das es trägt, Mädchen oder ſchon Frau iſt. Hängt nähmlich der mittelſte Zipfel über den Knoten herab, ſo iſt das erſte; iſt der Zipfel aber mit eingebunden, ſo zeigt es entweder eine entehrte oder verheirathete Perſon an.

Das Haar trägt der Litthauer allemahl ungeflochten und recht über die Schultern ausgebreitet, es mag ſo lang ſeyn, als es immer wolle; und wenn es auch in der Woche zuſammengeflochten wird, ſo muß es des Sonntags doch wieder gelöſet werden, um frey herab zu hängen.

Die Kleidungen machen die Litthauer alle selbst, bloß Stiefeln und Schuhe ausgenommen. Doch tragen sie in der Woche gewöhnlich die sogenannten Klumpen, welches entweder ganz hölzerne, oder doch mit hölzernen Sohlen versehene Schuhe sind, oder eine andere Art von Fußbekleidung, die sie Paresken nennen, welche indessen durch ein Königl. Edict verboten sind. Diese bestehen aus Baumrinde oder geflochtenem Bast, bedecken aber nicht den ganzen Fuß, sondern nur den obern Theil desselben, und werden mit Bast bis auf die Waden aufgebunden. Zu diesen gebrauchen sie gar keine Strümpfe, sondern bewickeln sich den Fuß mit allerley Lumpen, doch so, daß man es nicht recht unterscheiden kann, ob es Strümpfe oder Lumpen sind.

In Betreff der Art zu Wirthschaften ist den Litthauern, so wie dieß bekanntlich auch bey allen andern sehr wenig gebildeten Landbewohnern der Fall ist, jede Neuerung verhaßt, wenn man ihnen nicht sogleich die Vortheile gleichsam mit in die Hand geben kann. Dieses war unter andern bey der Einführung des Kartoffelbaues der Fall, wobey man die äußerste Strenge gebrauchen mußte. Ein sonstiger großer Fehler ist die wenige Vorsorge für die Pferde. Diese müssen immer angespannt oder gesattelt werden, wenn der Litthauer auch nur $\frac{1}{4}$ Meile nach der Kirche oder zu einem benachbarten Dorfe will; und alsdann bleibt das arme Vieh, es mag noch so kalt oder so heiß seyn, halbe, ja ganze Tage ohne Futter oder Obdach vor dem Kruge stehen, wo der Bauer sich gütlich thut. Arbeitsamkeit und Sparsamkeit kann man ihnen nicht absprechen, nur merkt man bey ihnen zu wenige Früchte davon, weil sie fast alles,

les, was sie gewinnen, gegen Branntwein, welches ihr schätzbarstes Gut ist, umsetzen.

Von der Sprache der litthauer sehe man den Art. Lettische Sprache, Th. 77. S. 302. u. flg., besonders S. 303, wo von der Litthauischen Sprache gehandelt wird.

M. Joh. Ernst Fabri Neues geographisches Magazin. Erst. B. Erstes Stück. Halle 1785. S. 235—257.

Litthauer, unter diesem Nahmen versteht man auch die kleinen, aber dauerhaften litthauischen Pferde. S. Pferd.

Litthauische Aemter, so wurden sonst die zu dem jetzigen Litthauischen Kammer-Departement gehörigen Aemter, Memel, Tilsit, Ragnit und Insterburg genannt.

Litthauisch-Rakitscher Flachs ist eine Flachs-Sorte, die aus Riga ausgeführt wird, und die, wenn sie gut ist, dem Drujansch-Rakitschen gleich geschätzt wird. Bey dem Spreiten muß diese Sorte nicht zu dick liegen, weil sie sich dann leicht erhitzt und gelb oder roth wird, oder ganz verdirbt. S. auch Th. 76. S. 247. im Art. Lein.

Litthauisches Kammer-Departement, eine Abtheilung der Provinz Ostpreußen, welche nach ihrem gegenwärtigen Umfange den größten Theil vom so genannten Klein-Litthauen, und die Hälfte von Natangen, oder das so genannte Polnische Natangen in sich begreift. Dieses Kammer Departement wird in drey landräthliche Kreise getheilt, nähmlich in den Insterburgischen, Oletzkoischen und Sehenstenschen oder Sehnstenschen.

Zu diesem Kammer-Departement gehören auch die Herrschaften Serrey in dem ehemahli-

gen Großherzogthume, und Tauroggen in Weißrußland.

Eine genauere Ueberſicht des Bodens, der Bevölkerung und der Gewerbe in dieſem Departement wird im Art. Oſtpreußen vorkommen, weil das litthauiſche Kammer-Departement mit dem Oſtpreußiſchen doch in zu naher Beziehung ſteht, als das man es füglich davon trennen dürfte.

Litthuania, ſ. Litthauen, oben, S. 697.

Littorale, ſ. Litorale, oben, S. 692.

Littorella, ein Pflanzengattung, die im Deutſchen Strändling heißt, bis jetzt aber nur aus einer kleinen unbedeutenden Art, der Littorella lacuſtris L., beſteht.

Littrey, auch Litrey, ein Marktflecken von 344 Feuerſtellen bey Bayeux in der Normandie, jetzt im Depart. des Calvados. Es iſt in der Nähe auch eine mineraliſche Quelle, wovon Monnet in ſeinem Werke des eaux minérales p. 160. Nachricht gibt.

Littris-Cap, eine Art Kupferplattenpapier in England, welches $13\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und $17\frac{1}{2}$ Zoll breit iſt. Das Rieß koſtet 6—10 engl. Shilling.

Littus altum, ſ. Roxborough.

Littus auri, ſ. Goldküſte, Th. 19. S. 533. und 313.

Littus dentium, ſ. Zahnküſte.

Lituiten, ſind eine Art verſteinerter Seethiere, die ſonſt gerade ausgeſtreckt, an dem einen Ende aber einige Mahle gewunden ſind. Man nennt ſie auch Biſchofsſtäbe und gebogene Orthoceratiten. Im lat. Lituitae.

Liturgie, die, dieſes Wort bedeutet im Allgemeinen eine gewiſſe Ordnung in den Verrichtungen, und kommt von λειτουργια, welches ein öffentliches

Amt

Amt im Staate heißt, her. Man verſteht heut zu Tage bey uns indeſſen gewöhnlich das Kirchenformular oder die Kirchen-Ceremonie, oder vielmehr die ganze Einrichtung des Gottesdienſtes darunter, und Liturgik heißt daher die Lehre von der Einrichtung des öffentlichen Gottesdienſtes, oder der ſämmtlichen gottesdienſtlichen und kirchlichen Anſtalten und Vorſchriften. In der griechiſchen Kirche heißt Liturgie der Gottesdienſt bey dem Abendmahle; in der römiſchen nimmt man das Wort auch für die Verwandlung des Brots, oder die Transſubſtantiation, welche ſonſt auch Miſſa, Meſſe, genannt wird.

Da das Wohl des Staats auch Ordnung in den kirchlichen Angelegenheiten erfordert, ſo ſtehet den Regenten der Länder, (in den katholiſchen Staaten indeſſen mit manchen Einſchränkungen) auch das Recht zu, das Aeußerliche des Gottesdienſtes zum allgemeinen Beſten zu beſtimmen und einzurichten. Daher kann der Regent den Aufwand bey kirchlichen Handlungen einſchränken; Proceſſionen unterſagen, wenn dadurch Gelegenheit zum Müſſiggange und zu Ausſchweifungen gegeben wird; heimliche gottesdienſtliche Zuſammenkünfte verbieten, wenn Unordnungen und regelloſe Unternehmungen dabey zu befürchten ſind. Er kann ferner den Ort des Gottesdienſtes beſtimmen und Aenderungen treffen, um Beſchwerlichkeit und Koſten zu verhindern. Eben ſo ſchreibt er auch die Zeit des Gottesdienſtes vor und das nicht nur in Anſehung der Stunden, ſondern auch der Tage, die gefeyert werden ſollen.

Außer dieſen und andern äußern Angelegenheiten gehören zur Liturgie beſonders aber noch viele andere, die eine nähere Beziehung auf den Geiſt der eigentlichen Religionsübungen ſelbſt haben, z.

B. die Einrichtung der Lehrbücher, wornach unterrichtet wird, der Gesänge, Gebete, Formulare ꝛc. deren die Gemeine und die Lehrer bey kirchlichen Zusammenkünften und Handlungen sich bedienen sollen. In so fern der Regent des Landes auch der oberste Bischof ist, haben die Protestanten sich auch in diesem Stücke stillschweigend der Leitung ihrer Landesregenten überlassen, wenn diese mit ihnen zu einem gleichen Glaubensbekenntnisse gehörten; da es indessen ein Gewissenszwang seyn würde, dem Volke Neuerungen aufzudringen, die es, der größern Zahl nach, mit seinen individuellen Ueberzeugungen nicht vereinigen kann: so suchen Regenten Aenderungen der Art durch weise Belehrungen von dem Besseren und Vernünftigeren dem Volke annehmlich zu machen, und auf diesem Wege dem Widerspruche der Unaufgeklärten in Güte zu begegnen, wobey es vorzüglich auf das Benehmen der Religionslehrer ankommt, denen es obliegt, die besseren Verfügungen im Einzelnen in Ausführung zu bringen. — Weiter darf ich mich auf diesen Gegenstand nicht einlassen, da er schon im Artikel Landpfarrer, Th. 61. S. 106. u. folg. abgehandelt ist. Zum Nutzen derer, die darüber indessen noch ein mehreres nachlesen wollen, will ich hier noch verschiedene Schriften hersetzen, die von der Liturgie und deren, besonders in den letzten Jahrzehenden vorgeschlagnen Verbesserungen handeln.

Beyträge zur Verbesserung des öffentlichen Gottesdienstes der Christen, von Hermes, Fischer und Salzmann. Zwey Bände, von denen jeder zwey Stücke in 8. enthält. Leipzig 1785–88.

Journal von und für Deutschland. 1789. X. St. S. 298. 302 u flg.

Von Verbesserung der Liturgie und des Kirchen-Rituals, von W. B. L. — steht im Journal für Prediger 10 B. 1. St. Halle 1779. gr. 8. S. 1–25.

1—25. 3. St. S. 257—303. Ferner ſehe man in eben dieſem Werke 13 B. 2 St. S. 129—160. 14 B. 3 St. S. 292—304. und 4 St. S. 385—400.

Verſuch einer chriſtlich evangeliſchen Liturgie, von Gc. Fr. Seiler. Erlangen 1782. 8. 13 Bogen.

Deſſelben liturgiſches Magazin. Erſtes Bändchen, zwey Stücke, Erlangen 1784. 8. Zweytes Bändchen. 1786.

D. Mart. Luthers Gedanken über verſchiedene Gegenſtände der Liturgie und des Kirchen-Rituals. Mit Anmerkungen. Steht im Journal für Prediger 17. B. 1. St. Halle 1785 S. 19—39.

Liturgiſches Archiv. Erſtes Fach, eröffnet von J. H. Pratje. Stade 1785. 8. Zweytes, 1786.

Verſuch einer verbeſſerten Einrichtung des öffentlichen Gottesdienſtes, von D. Chr. Baſtholm. Aus dem Dän. Kopenh. 1785. 8.

Von der Verbeſſerung der Agenden, v H. E. Heſſe. Steht im Journal für Prediger, 20. B. 4. St. Halle 1788. S. 440—455. Man ſehe noch ferner in dieſem Werke: 21 B. S. 105. u. S. 356.

Meine liturgiſchen Gedanken. Breslau 1787. 8. 8½ Bogen.

Sollte die jetzt allgemein gewünſchte Veränderung der Kirchen-Liturgien der chriſtlichen Religion zuträglich, und für unſere Kirche nothwendig und auch nur zu rathen ſeyn? Zum Beſten der ſchwachen Brüder geprüft und beantwortet von J. L. Roß. Lübeck 1789. 8. 6 Bogen.

Ueber die liturgiſchen Formulare, beſonders der lutheriſchen Gemeinden in Preußen. Von Ludwig Ernſt Borowski. Königsberg 1790. 4. 7 Bogen.

Liturgiſche Blätter. Von Wilh. Fr. Hufnagel. Erlangen 1790. 8.

Ordnung des Gottesdienſtes in den Hamburgiſchen Kirchen, nebſt den öffentlichen Gebeten und andern Formularen, wie ſolche vom Rev. Miniſterio entworfen und nach verfaſſungsmäßiger Genehmigung, obrigkeitlich zum öffentlichen Gebrauche in dieſer Stadt und deren Gebiete verordnet worden. Hamburg 1788. 4. 11 Bog.

führt. Da dieser See aber eine beträchtliche Wasserfläche hat, so kann es der Natur nach auch nicht anders seyn; denn da jede der freyen Luft, besonders dem Winde, ausgesetzte Wasserfläche in unserem Klima in 24 Stunden ungefähr eine Linie von ihrer Oberfläche durch die Ausdünstung verliert: so folgt, daß ein See, der nur ein □Meile Fläche hat, und also 900 Millionen □Fuß beträgt, in 24 Stunden 6,250000 Cubic-Fuß Wasser ausdünstet. Eben dieses ist auch der Grund, daß die großen Steppenseen in Asien und anderwärts gar keiner Ausflüsse bedürfen und doch nicht aus ihren einmahl angenommenen Ufern treten, und daß der Ausfluß der fünf großen Seen in Nordamerika, so groß er an sich auch schon ist, doch etwa nur den 10ten Theil des Wassers beträgt, den die vielen großen Canadischen Flüsse in dieselben abliefern.

Liubetsch, ein Kaiserl. Russischer Flecken in der Tschernigowschen Statthalterschaft, am Dnepr, in welchem ein Kloster, 4 Kirchen und 11,626 Einwohner (die in den zu ihm gehörigen Dörfer mitgerechnet) befindlich sind. Auch werden jährlich daselbst zwey Jahrmärkte gehalten, auf welchen, so wie auf den Wochenmärkten, mit Korn, irdenem Geschirre, Häuten, Rädern und anderen Bauerwaaren gehandelt wird.

Liubim, auch **Ljubim**, eine Kaiserl. Russische Stadt in der Jaroßlawischen Statthalterschaft unter dem 58° 6′ nördlicher Breite, und den 58° 6′ östlicher Länge, an den Flüssen Obnora und Utscha, 354 Werste von Moßkwa, und 101 von Jaroßlawl. Sie ist theils mit Wald, theils mit Feldern umgeben, und hat eine ebene Lage. Ihr Umfang beträgt gegen 5 Werste und ihre Länge so wohl als Breite gegen eine Werste.

Die

Die Flüſſe Utſcha und Obnora theilen dieſe Stadt in zwey Theile, in welchen einige Bürgerhäuſer und eine Kirche befindlich ſind; die Feſtung hingegen enthält den gröſsten Theil der Stadtgebäude. Dieſe Stadt iſt ſehr alt, man weiſs aber weder das Jahr, noch den Nahmen ihres Erbauers. Vor der Eröffnung der Jaroſlawiſchen Statthalterſchaft gehörte ſie zu der Koſtromaiſchen Provinz des Moſkowiſchen Gouvernements. Es ſind in derſelben 4 Kirchen, bey welchen 17 Perſonen ſtehen, 341 Wohnhäuſer, 100 Buden und 2 lohgärbereyen. Die Anzahl der verſchiedenen Einwohner beläuft ſich auf 1500. Die Kaufleute und Bürger handeln mit Seidenwaaren, Leinwand, Leder, Gartenfrüchten und Lebensmitteln. Die Seidenwaaren und Gartenfrüchte kaufen ſie in Moſkwa und Petersburg auf, die Lederwaaren ziehen ſie von ihren Fabriken, und die übrigen von den Bewohnern des Kreiſes. Der ganze Handel beläuft ſich ungefähr auf 10,000 Rubel. Auf den zwey Jahrmärkten, welche jährlich in der Stadt gehalten werden, wird meiſtens mit Seiden- und Wollenwaaren, und von den Bauern mit Leinwand und andern Bauerwaaren gehandelt. Auf den dem Kaufmann Dmitri Skornäkow gehörigen lohgärbereyen werden jährlich von 6 Leuten 1200 Häute gegärbt, deren Werth 1760 Rubel ausmacht. Die dazu nöthigen Materialien werden in den Städten und auf den Jahrmärkten, und die nöthigen Lebensmittel, Bau- und Brennholz von den Bewohnern des Kreiſes gekauft. In den Küchengärten ſäet man die gewöhnlichen gemeinen Gartengewächſe.

Liubimſcher Kreis, der von der vorſtehenden Stadt benannte Kreis, gränzt gegen Norden

an den Wologdaischen, gegen Osten und Süden an den Koßtromaischen, und gegen Westen an den Danilowschen und Peschechonischen Kreis, und enthält ungefähr 80 Werste in die Länge und 25 bis 63 in die Breite. Der Boden ist etwas sandig; man säet meistens Rocken und Sommerkorn, welches 4—5 fältig trägt. Der Rocken wird im August, und das Sommergetreide im May gesäet, nachdem das Feld, wie in den übrigen Gegenden dieser Statthalterschaft, vorher gedüngt worden ist. An Bau und Brennholz, wie auch an Ackerland und Wiesenwachs fehlt es in diesem Kreise nicht, und ungeachtet des Ueberflusses liegen doch keine Gegenden wüste. Die Gewässer sind ein See, der Sfurnische, bey dem Hennadiewschen Kloster, und drey Flüsse: die Obnara, die Utscha und Koßtroma. Kirchen zählt man 44, bey welchen 912 Personen stehen, und ein Kloster, das Spaßkochennadische. Wohnplätze oder Sselenien zählt man 870, nähmlich 30 Kirchdörfer, 220 adliche Höfe, 620 Dörfer, in welchen nach der letzten Revision 56,048 Personen, und 56 Wasser- und 2 Windmühlen befindlich sind. Alle diese Sselenien enthalten, mit den Hofplätzen, Küchengärten, Tennen ꝛc. ꝛc. 5220 Dessätinen. *) Auf den 4 Jahrmärkten, die jährlich in diesem Kreise gehalten werden, wird meistens mit Seiden- und Wollenwaaren, Getreide, Hausleinwand und Bauerkram gehandelt. Die Hauptbeschäfftigung der Einwohner besteht in dem Ackerbau, und viele gehen auch, nach erhaltenen Pässen, nach Moskwa und Petersburg, wo sie verschiedene Gewerbe, und besonders Marketenterey treiben.

Liu-

*) Eine Dessätine ist 35 Ruthen lang und halb so brei

Liubochowßkiſche Eiſenhütte, in dem Bränßkiſchen Kreiſe der Orelſchen Statthalterſchaft in Rußland. Sie wurde 1755 angelegt, liegt 370 Werſte von Moßkwa, und hat einen hohen Ofen mit einem Hammer und 458 Bauern.

Liudinßkiſche Eiſenhütte, in dem Shisorinßkiſchen Kreiſe der Kalugaiſchen Statthalterſchaft in Rußland, an dem in die Bolwa fallenden Bache Lompada. Sie wurde 1755 angelegt, und hat auf 4 Hammerwerken 12 Hämmer und 16 Oefen, und außerdem noch einen Ofen, auf welchem Stahl gemacht wird. Man verſchmiedet jährlich an 65,00 Pud Eiſen von dem aus der Luginiſchen Hütte hierher gebrachten Roheiſen. Ein geringer Theil davon wird bey der Hütte ſelbſt verkauft, und der andere auf der Bolwa nach den Kleinruſſiſchen Städten verſchickt. *)

Liudo, ein italieniſches Ruderſchiff mit 4—5 Rudern auf jeder Seite, bey jedem ein Mann. Sie dienen den Galeeren zum Ab- und Zuführen der Mannſchaft.

Liugenka, ein Flecken in dem Gadätſchen Kreiſe der Tſchernigowſchen Statthalterſchaft, an der Stawki. Es ſind in demſelben 4 Kirchen und nach dem ehemahligen Regiſter 4211 Perſonen. Auf den 3 Jahrmärkten, die hier jährlich gehalten werden, wird mit Getreide, allerley Vieh und Lebensmitteln gehandelt.

Liusnedal, oder **Ljusnedal**, iſt ein Kupferbergwerk bey einer kleinen gleichnahmigen Stadt in der Provinz Herjedalen in Nordland in Schweden.

*) S. Verſuch einer vollſtändigen geographiſch-topographiſchen Encyklopädie des Ruſſiſchen Reichs, von Johann Heym. Göttingen 1796. 8. S. 445—447.

Liustorps Fluß, ein Fluß in Nordland in Schweden, der bey dem Bergwerke **Lögdö** in die Indalselbe fällt. Er ist en 7—8 Ellen tief und diente sonst zu dem Herabflößen der Balken und anderen Holzwerkes, woran es jetzt schon etwas zu fehlen anfängt. Schiffbar ist er nur einige Meilen aufwärts, weil er alsdann verschiedene kleine Wasserfälle hat.

Liuzún, eine Kreisstadt der Polotzkischen Statthalterschaft in Rußland, 164 Werste von Polotzk, 758 von Moßkwa und 593 von Petersburg.

Livadien, eine Provinz in der europäischen Türkey, die gegen Norden an Epyrus, Thessalien und den Meerbusen von Negroponte, gegen Osten an den Archipelagus, gegen Westen an das Jönische Meer, und gegen Süden an den Meerbusen von Lepanto und Engia, wie auch an die Landenge von Corinth gränzt, wodurch sie von Morea getrennt wird. Die Länge derselben beträgt von Nordwest nach Südost an 60 geographische Meilen, die Breite gewöhnlich an 15. Diese Provinz machte zu der Zeit der Griechen das eigentliche **Griechenland** oder **Hellas** aus, wozu Akarnanien, Aetolien, Ozolöa, Lokris, Phocis, Epiknemidien, Böotien, Megara und Attika gerechnet wurden. Jetzt wird sie in folgende vier Landschaften getheilt, 1) in den **Despotat** oder **Kleingriechenland**, 2) das eigentlich so genannte **Livadien**, 3) **Stramulipe** und 4) das Herzogthum **Athen**.

Vormahls war dieß die Gegend, wo Künste und Wissenschaften am mehrsten blüheten und einen bis jetzt in vielen Stücken noch unerreichten Grad der Vollkommenheit erlangten. Jetzt gleicht sie sich aber nicht mehr, ausgenommen daß

der gute Boden in dem milden Klima noch eben die Früchte bringt, die er vordem brachte, weshalb man Getreide, Wein, Pommeranzen, Citronen, Granaten, Oliven, Baumwolle, von welchen einige erst nach der Zeit der Griechen aus dem Oriente eingeführt sind, wie denn auch Pech, Therpenthin, Mastix, Salz, Marmor und gute Fische daselbst antrifft. Die alten Einwohner waren sehr geistreich und gebildet, redeten eine Sprache, die noch jetzt für eine der vollkommensten anerkannt wird, errichteten so viele geschmackvolle und prächtige Tempel und andere Gebäude, legten so viele vortreffliche Anstalten an, und wußten sich eine so ausgezeichnete Achtung bey allen Nationen zu verschaffen, daß noch kein Volk sie, verhältnißmäßig gerechnet, übertroffen hat. Ja ihr Geist hat auf alle Völker, die sich bilden wollten, fortgewirkt, so daß man sie, in Verbindung mit den andern Griechen, mit Recht die unsterblichen Lehrer der Welt nennen kann. Die jetzigen Einwohner dieses reitzenden Landes bestehn in ausgearteten Nachkommen der alten Griechen, in Türken und Juden. Es fehlt ihnen nicht an glücklichen Anlagen des Geistes, da das Klima die Vervollkommnung des menschlichen Geschlechts daselbst so sehr begünstigt; aber Unterjochungen durch verschiedene Völker und der Mangel einer guten Staatsverfassung haben sie seit der Erlöschung der griechischen Freyheit niedergedrückt, und in einem verwilderten Zustande erhalten, so daß man hier jetzt nichts mehr von der ehemaligen Größe des Volks erblickt. Selbst die Ruinen der bewunderten Tempel und Städte verschwinden immer mehr, da man sie aufsucht, um sie, nach dem ewigen Wechsel der Dinge, zu andern Gebäuden anzuwenden.

Genaue Angaben über die Bevölkerung dieser Gegend, über den Anbau des Landes, über aus- und eingeführte Producte ꝛc. sucht man, wie auch bey andern türkischen Provinzen, vergebens, indem auch das, was von Reisenden hier und da aufgezeichnet ist, keine zusammenhangende Uebersicht über das Ganze gibt. Unter diesen Umständen hat es noch am mehresten Interesse die jetzt bekannten Orte des Landes anzuführen und dabey zu sehen, was aus den berühmten Städten des Alterthums geworden ist.

Lepanto, ehedem Naupaktus, s. Th. 77. S. 156.

Kastri, ein geringer Ort von etwa 200 Häusern, an dem Meerbusen von Lepanto, vordem der Corinthische Meerbusen genannt, oder vielmehr an einem Theile desselben, der im Alterthume Sinus Crissaeus, jetzt Golfo von Salona heißt. Dieser Ort hieß vormahls Delphi, und war die ansehnlichste Stadt in Phocis, ein heiliger Ort, in welchem Apoll einen berühmten Tempel hatte, und aus dem Munde der Pythia oder Priesterinn Orakelsprüche ertheilte. In dem Bezirke des prächtigen Tempels wurden große Schätze aufbewahrt, die aber, so wie der Kredit des Gottes sank, immer weniger wurden, bis Konstantin, der erste christliche Kaiser, der ganzen Herrlichkeit ein Ende machte. Man sieht nur noch etliche geringe Spuren von allen jenen Schönheiten.

Das Wasser von Kastalia, welches der alten Sage nach in dichterische Begeisterung versetzte, fließt durch eine Kluft vom Gebirge Parnaß, das sich hinter Delphi erhebt, herab. Dieses Gebirge war die westliche Gränze von Phocis, und war ebenfalls in dem Alterthume heilig.

Wi

Weiter an dem Meerbusen hinauf ist **Helikon**, einer der fruchtbarsten und waldigsten Berge von Hellas. Seine Beherrscherinnen waren die Musen. Hier war ihr schattiger Hayn und ihre Bildnisse nebst Statüen von Apoll, Bacchus, Linus, Orpheus und andern Dichtern. Hier flossen die Quellen Aganippe und Hippokrene. Jetzt ist alles wüste und öde da schon Constantin den Hain plündern ließ. Die Bildsäulen sind verbrannt, und alles, selbst Narciß, ist vergessen, obgleich die Blume, in die er verwandelt ward, die ganze Gegend schmückt.

Livadia, das alte **Libodia** oder **Lebadea** liegt mitten im lande an dem kleinen Flusse **Hercyna**, und ist eine große auf zwey schönen Hügeln gelegene Stadt, in der einst Jupiter einen Tempel und ein Orakel hatte. Jetzt hat sie in der Mitte ein Kastel, das sie beschützt, wird von Türken, Juden und Griechen bewohnt und handelt mit Wolle, Getreide und Reiß.

Thiva, sonst **Theben**, ein im Alterthume sehr berühmter Ort, der aber schon, seit ihn Alexander von Macedonien zerstöhrt hat, nicht wieder in Aufnahme gekommen ist. Von den Trümmern ist nichts übrig als einige kleine Reste der Mauern. Jetzt hat er etwa 1300 Häuser.

Lestines, ein elender Ort, vormahls aber unter dem Nahmen **Eleusis** eine reiche berühmte Stadt, in welcher Ceres einen Tempel hatte, wo die sogenannten **eleusinischen Geheimnisse**, (die Geschichte der Ceres dramatisch vorgestellt) gefeyert wurden. Diese Mysterien hörten erst bey der Zerstörung auf, welche Alarich in Griechenland anrichtete. Noch sieht

man Stücke Marmor, Fußgestelle und dergleichen als die einzigen Zeugen, daß hier Etwas war, herum liegen.

Athiniah, ehemahls Athen, und der vorzüglichste Sitz der Weisheit und Kultur in Hellas. Der vorgegebene Stifter dieser Stadt war Kekrops; zu Ehren der Pallas Athene ward sie nach ihr benannt. Sie wuchs immer mehr an Größe und Schönheit; der persische König Xerxes steckte sie zwar in Brand, sie erhob sich aber aus ihren Ruinen nur noch zu größerem Glanze. Alexander von Makedonien nahm ihr ihre so lange behauptete Freyheit; Sylla unterwarf sie den Römern; doch war sie nächher mehr Alliirte als Unterthaninn derselben. Alarich mit seinen Gothen verwüstete sie gänzlich und 700 Jahr hindurch war sie in Vergessenheit gerathen, bis wir sie bald den Osmanen, den Spaniern, dem Hause Acciaioli und wieder den Osmanen unterwürfig sehen. Jetzt ist es ein offener Ort, in welchem etwa 10000 Menschen leben, unter denen weder Fleiß, Kunst noch Handlung blühet, die aber immer noch die feinsten, scharfsinnigsten, aber auch hinterlistigsten aller Griechen sind. Die Häuser sind meist schlecht und einzeln stehend, die Gassen unregelmäßig. Von der ehemahligen Schönheit der Stadt findet man nicht nur einzelne Stücke, sondern auch beträchtliche Ueberbleibsel. Dazu gehört die Burg (Akropolis), jetzt eine Festung mit einer dicken Mauer, in der nicht blos viele Säulen und größere Marmorstücke zu sehen sind, sondern auch ganze Reste des Minervatempels, des Erechtheums, in welchem diese Göttin nebst Neptun verehrt ward, und von welchem noch die Säulen von dem Vordertheile

und

und verschiedene schöne Stücke Mauer von weißem Marmor stehen, und des Odeums oder Musiksaals. Der Tempel des Theseus hat sich, das Dach ausgenommen, noch völlig ganz erhalten, und ist jetzt in eine griechische, dem heil. Ritter Georg gewidmete Kirche verwandelt. Ehemahls hatte Athen drey Häfen, den Piräus, Munychia und Phalerum, von denen aber der erste der vornehmste war. Jetzt heißt er Porto Lione, von einem Löwen, der, in weißen Marmor gehauen, auf einem Felsen mitten in der Einfahrt saß, und jetzt in Venedig ist. Noch ist er prächtig und etwa 2 Stunden von der Stadt. Phalerum, jetzt Porto Poro, ist meist unbrauchbar, und der Munychische ist gar nicht mehr vorhanden.

K. Hammerdörfer und C. T. Kosche, Europa, ein geographisch-historisches Lesebuch. Zweyter Band, zweyte Abtheilung. Leipzig 1785. 8. S. 558 u. flg.

Livenen oder **Livinen**, auch **Livinerthal**, Vallis Lepontina, Leventina, eine italienische Landvoigtey des Kantons Uri. Sie besteht aus einem Thale an dem südlichen Fuße des Gotthards, welches 8 Stunden lang ist. Der Tessin durchströmt das ganze Thal. Wegen des wichtigen Passes zwischen Germanien und Italien waren hin und wieder die Anhöhen mit Burgen verschanzt. Einige derselben, die von den lombardischen Königen erbaut sind, geben die Vermuthung, daß die Gegend zu ihrem Reiche gehört habe.

Die ältere Geschichte dieses Thals, die Streitigkeiten der benachbarten Staaten um dasselbe, und die vielen von den Einwohnern erreg-

mächst war ein herrschaftliches Schloß hier, das 1473 durch den Marschall von Hastings bewohnt und erbaut wurde. Die Herzoge von Lancaster suchten es schöner, Ludwig der 11te ließ es wieder aufbauen. Jetzt ist es durch die Lage der Zeit fast ganz verfallen.

Liverey, s. Livree.

Liverpool, Leverpool, in der gälischwandlischen Sprache insgemein Lirpool genannt, ist eine bekannte Handelsstadt in Lancashire in England. Sie liegt unter dem 53° 25' nördlicher Breite, und 14° 28' östlicher Länge *) und schließen sie und nicht weit vom Ausflusse der Mersey, und ist längs der Küste in ovaler Gestalt angebaut. Auf der Nordseite ist das Land bey der Stadt einige Meilen weit vollkommen eben, gegen Osten erhebt es sich allmählich, diese Höhen schützen die Einwohner zugleich aber auch vor den kalten Ostwinden. Ueberhaupt hat die Stadt eine angenehme und zur Handlung sehr bequeme Lage. Wenige Oerter in England genießen wahrlich eine gemäßigtere Klima's in Absicht auf Hitze und Kälte, und einer gesünderen Luft. Die öfters Seewinde mäßigen die schwüle Luft im Sommer. Schnee fällt selten, und bleibt nur eine kurze Zeit, längs der Küste aber gar nicht liegen. Die Kälte ist hier nie so heftig, als in dem mittelländischen Seestädten. Nur eine Unbequemlichkeit hat Liverpool, und das ist der Mangel des guten Wassers, weshalb das Wasser aus der umliegenden Gegend mit vielen Kosten hereingeschafft werden muß, so daß manches Wirthshaus 30 Jahres 20—40 Pfd. Sterling, und die Bäder

*) Dieses ist nach der Mayerischen Karte von England und Irland. Nürnberg 1795.

und

und Brauer faſt durchgehends noch weit mehr dafür bezahlen. Doch wird auch ein Theil der Stadt vermittelſt Röhren, die das Waſſer vier Meilen weit herbey führen, damit verſorgt.

Der Boden von liverpool iſt zwey Meilen in der Runde trocken und ſandig, doch verurſacht die Feuchtigkeit der Seeluft eine größere Fruchtbarkeit, als man bey dem dürren Boden erwarten möchte. Auch die Nordküſte beſteht 20 Meilen hinauf aus unfruchtbarem Sande, ausgenommen daß zwiſchen der Stadt und dem benachbarten Dorfe Kirkdale ein ſchönes Thal befindlich iſt, welches unter der Oberfläche einen fetten Märgelgrund hat, und vortreffliche Weide liefert. Sonſt war hier Pflugland, jetzt ſind es lauter Einzäunungen. Einen Vorzug hat der Boden um liverpool dadurch, daß er ſich zum Erdbeerenbaue ungemein gut ſchickt. Dieſes iſt ein großer Vortheil, ſowohl für die Armen, als auch für den Landwirth. Man hat dieſen Bau ſeit mehreren Jahren ſo erweitert, daß vielen jetzt mehr daran gelegen iſt, eine gute Aernte von Erdbeeren, als von Weitzen und anderem Getreide zu thun.

Man kann die Merſey bey der Stadt eher für einen Arm der See, als für einen Fluß anſehen. Ebbe und Fluth ſind hier beträchtlich: bey Springfluthen ſteigt das Waſſer auf 30 Fuß, und bey den ſchwächſten Fluthen auf 15. Bey dem höchſten Waſſer iſt der Fluß 1200 bis 1500 Yards, oder 36 — 4500 Fuß breit. Er liefert einen Ueberfluß von allen Arten Fiſchen.

liverpool iſt gar kein alter Ort, wenigſtens war er im vorigen Jahrhunderte von ſehr geringer Wichtigkeit. Um die gedachte Zeit fing die

Es

Sterl. gekostet hat. Sie steht mitten auf einem viereckigen Platze, daher sie sich besser als die londner Paulskirche ausnimmt. Allein so schön sie in manchen Stücken ist, so hält sie doch keine scharfe Kritik aus. Die Kuppel fällt nicht prächtig und majestätisch in die Augen; die achteckige Form schadet ihr, und die Laterne ist nicht simpel genug. Inwendig ist in der Mitte ein zirkelrunder Platz von 40 Fuß im Durchschnitt mit ionischen Säulen umgeben, die leicht und mit edler Simplicität entworfen sind; aber das Auge stößt sich an dem viereckigen Karnieß, der außer aller Proportion vorspringt. Seit 1709 ist das Armenhaus der Blaurócke errichtet, darin 200 Kinder gekleidet und erzogen werden. Ein öffentliches Krankenhaus wird durch freywillige Unterzeichnungen unterhalten. Es wurde 1749 gestiftet und im Jahre 1772 verpflegte es 7604 Kranke und noch 12011 außerhalb auf seine Kosten. In einem Flügel desselben ist ein Hospital für alte Seeleute und für ihre Wittwen und Kinder, wozu jeder aus Liverpool abreisende Seefahrer monathlich von seinem Lohne 6 engl. Pfennige, ($3\frac{1}{2}$ gr.) beytragen muß. Ueberdieß gibt es hier ein Werkhaus, verschiedene Armenhäuser, Frey- und Armenschulen.

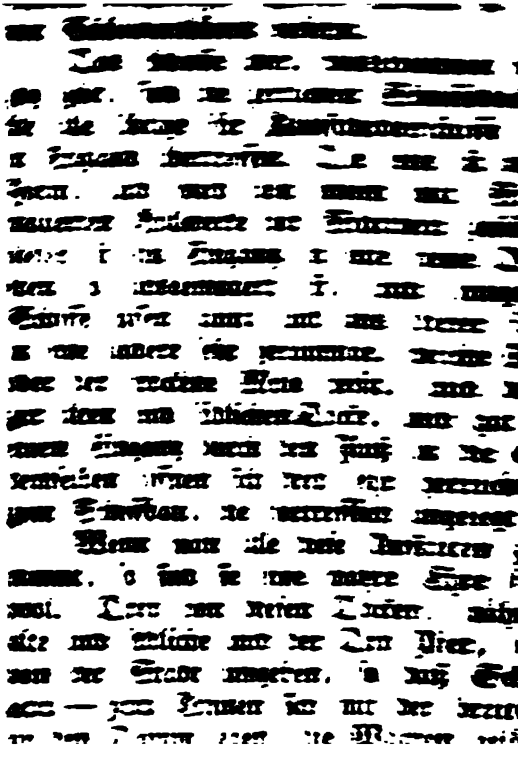
Das Theater ist ein artiges, sowohl von innen als außen gut verziertes Gebäude. Im Giebelfelde des Einganges ist das königliche Wapen. Das Haus ist bequem und groß genug, die Bühne geräumig. Es ward 1772 gebauet; 32 Personen schossen 6000 Pfd. Sterl. dazu her, welche ihnen mit 5 Procent verzinset werden. Ueberdieß hat jeder von ihnen ein Freybillet, welches er einem andern geben kann, und ist für seine Person auch frey.

Die

Die Börse hat zwar eine bequeme aber übrigens schlechte lage, weil das Gebäude, welches gleichwohl 30000 Pfd. Sterl. gekostet hat, sich gar nicht ausnimmt, und zwischen andern Häusern steckt. Die beyden Fronten haben korinthische Säulen und in den Zwischenräumen der Kapitäler bemerkt man allerley Embleme der Handlung in Basrelief. Im Giebelfelde des Haupteinganges sieht man die Handlung, welche ihre Schätze dem Neptun anvertraut, von guter Sculptur. Das Gebäude ist viereckig mit einem Hofe in der Mitte. Unten herum läuft eine doppelte Reihe toskanischer Säulen, und darüber eine von korinthischer Ordnung. Der innere Platz ist aber so enge, daß er eher einem Brunnen, als dem Hofe eines öffentlichen Gebäudes ähnlich sieht. Ueber der Börse hat man den Assembee Saal von artiger Einrichtung angelegt; das Spielzimmer ist aber viel zu klein, und die Gallerie zur Musik angeflickt. Von der Kuppel über der Börse hat man einen schönen Prospect über die Stadt.

Das Zollhaus liegt am östlichen Ende der alten Docke, und ist ein artiges Gebäude von Backsteinen. Hinter demselben liegt ein geräumiger Hof mit Waarenlagern; nur ist das Haus für die ostindischen Güter viel zu klein.

Weil das Ufer der Mersey sehr flach war, und das Ausladen der Schiffe, welche nicht nahe an die Stadt kommen konnten, dadurch sehr verzögert ward, so ist ein großes Bassin am östlichen Ende derselben angelegt, wodurch das Wasser des Flusses durch eine Oeffnung von Süden gegen Norden geleitet wird, so daß die daselbst liegenden Schiffe durch die Stadt gegen die westlichen und nördlichen Winde, und durch die Berge



übrigen aber sind welche angebracht, wodurch der Ablauf des Wassers verhindert wird, so daß die Schiffe beständig flott bleiben. Den wichtigen Vortheil dieser Docken lernt man nicht besser einsehen, als wenn man das leichte löschen der Schiffe zu Liverpool mit dem mühseligen, langweiligen Ein- und Ausladen zu London und Bristol, wo keine Docken sind vergleicht. Man findet hier zwar nicht den so sehr gepriesenen schönen langen Kay von Yarmouth, und entbehrt des vortrefflichen Prospects; aber dafür hat Liverpool den weit wichtigeren Vortheil, daß kein Theil der verschiedenen Kays vom Mittelpuncte der Stadt weit entfernt ist, und kann jene perspectivische Aussicht leicht vergessen, da es in der Nähe auf allen Seiten einen so großen Raum zum Anlegen der Schiffe, und zum Ausladen der Güter hat.

Unter den öffentlichen Plätzen verdient die Terrasse am Südende der Stadt, der St. Jacobs-Gang, eine Anzeige. Er ist auf einer angenehmen Anhöhe angelegt, und man hat davon eine herrliche Aussicht über die Stadt und den Fluß nach Cheshire, den wallischen Gebirgen und der See. Er hat eine ansehnliche Länge und durch die Kunst viele Verbesserungen bekommen. Man trifft auch ein gutes Kaffeehaus dabey an. Hinter demselben ist ein großer Steinbruch, welcher für die Bedürfnisse der Stadt hinlängliche Vorräthe liefert. Durch die Länge der Zeit, daß er bearbeitet worden, hat er eine Länge von 380 und eine Tiefe von 16 Ellen bekommen. Man gelangt zu diesem Bruch durch einen unterirdischen Gang, welcher auf Bogen ruhet. Das Ganze macht einen artigen romantischen Anblick. Man findet hier auch eine gute Quelle

von Stahlwasser, welche vermöge angest
Versuche dem Spaa-Wasser wenig nachgibt.
Die Rennbahn bey Liverpool ist 5 Meilen l
und in Ansehung der Länge die schönste in E
land.

Auf dem Platze Townhey magna bey
Stadt steht ein schönes massives Gebäude
eine ansehnliche lateinische Schule, die mit
ren Einkünften versehen ist. Eine Anstalt,
einer so wichtigen Seestadt nicht fehlen
ist eine Bildungsschule für Knaben, nach dem
ster des londner Dreyeinigkeits-hauses, damit
ser für diese Classe gesorgt würde, da sich
ganz junge kleine und so gar Knaben zu
so wichtigen Dienste gebrauchen lassen. E
andere Unbequemlichkeit ist der Mangel
Brücke über die Mersey, welche man
Fähre passiren muß, um nach Cheshire zu
Ob man gleich bey einem
Seehandel keine Fabriken vermuthen sol
ist die Thätigkeit der Einwohner doch
daß hier verschiedene mit dem glücklichsten
folge errichtet und ungemein wichtig
sind. Die Porcellain-Manufactur ist zwar
gut, sie hat aber einen starken Stoß
seitdem das englische Steingut so Mode
den, daß dadurch alle Arten von Porcellain
Fayance beynahe verdrängt werden. Uhren
alles, was zum Uhrmachen gehört, werden
schon seit vielen Jahren in Menge
Die vor mehreren Jahren angelegte
Manufactur ernähret viele Hände. Eben
ist der Fall mit den beyden Glashütten.
Glasfabrik ist ein kegelförmiges Gebäude
Ziegelsteinen. Die Oefen sind klein,
und werden mit Steinkohlen geheizt.

hier auch Tabacks- und Töpferfabriken, so wie eine Vitriol-Siederey, eine Feilen-Fabrike, Eisen- und Kupferhämmer.

Besonders wichtig sind aber die hiesigen Salzwerke. Die Salzsiederey gleich bey dem Hafen ist der erste Grund der Aufnahme des Orts gewesen. Ein vielfarbiges mit wenigem gelblichten Letten vermischtes Steinsalz wird größtentheils auf dem Flusse von Norwich in Cheshire hierher gebracht, und im Meerwasser, welches durch eine Windmühle aufgepumpt wird, in großen Cisternen aufgelöset, alsdann in flachen eisernen Pfannen eingesotten, mit Blut abgeschäumt und alsdann krystallisirt. Das krystallisirte Salz schüttet man in Körbe, die von Ruthen geflochten sind, und bringt es in die vorher geheitzten Trockenstuben zum Trocknen. Die Kothe ist ein langes Viereck aus vielen gewölbten, eine Elle aus einander stehenden Schwibbögen, zwischen welchen oben alles offen ist, damit der Dampf ausziehen kann. Die Oefen sind lang, unten schmahl, oben aber von der Weite der Pfannen; sie theilen durch Röhren der Trokkenstube die Hitze mit, welche auf keine andere Art geheitzt wird. Das Sieden geschieht mit lauter Steinkohlen. Von hier werden des Jahrs viele Tausend Lasten Salz ausgeführt, das man auswärts der Feinheit und der schönen weißen Farbe wegen schätzt.

Seitdem der Handel nach Ostindien so zugenommen hat, sind die Zuckersiedereyen ungemein gestiegen, und man rechnete schon vor 20 Jahren, daß sie alle Jahr 6000 Fässer Zucker verarbeiteten. 1790 waren hier 8 Zucker-Raffinerien. Das Brauwesen ist auch ein wichtiger Nahrungsartikel. Von den 36 großen Brauereyen

im Durchschnitt genommen äuſſerſt gering i
oder man muß hier irgend einen Fehler in der A
gabe annehmen. Die 105 liverpoolſchen Schiff
die 1771 nach Afrika gingen, hohlten 28200
Sklaven, wie denn jetzt kein Ort in der Welt
nen ſo ſtarken Negerhandel als Liverpool hat.

Von 1759 bis 1763 kamen im Durchſchni
jährlich zu Liverpool an, 548 engliſche Schiffe m
36292 Tonnen, und 88 fremde von 11934 To
nen; und gingen ab 634 engliſche Schiffe m
40750 Tonnen und 93 fremde von 13038 To
nen. Zum Handel nach Afrika wurden 67 Schif
von 7181 Tonnen gebraucht. Nach Amerika b
gelten 128 Schiffe von 13942 Tonnen und k
men zurück 136 Schiffe von 15481 Tonnen. Zu
Irelandiſchen Handel liefen aus 371 Schiffe m
16648 Tonnen, und ein 327 Schiffe von 1577
Tonnen. Zum Küſtenhandel ſegelten ab 633 Schiff
von 22780 Tonnen, und kamen an 776 Schiff
von 27387 Tonnen. Dieſe Zahl iſt aber eigen
lich noch gröſſer, weil viele Schiffe, die nac
Mancheſter und anderen an der Merſey gelegen
Orten beſtimmt ſind, jenſeit der Stadt bele
werden, und nicht in dieß Verzeichniß kom

Den jetzigen Umfang der Liverpooler Ha
delsgeſchäfte ſetzet man auf das Zwölffache v
dem, was ſie im Jahr 1751 betrugen, von
von und Briſtol hingegen nur auf das Fünff
che *). Bloß die nach Weſtindien handelnd
Kaufleute hatten im abgelaufenen 1799ſten Ja

*) S. Neue allgemeine deutſche Bibliothek, 54 B. 1S
4 Heft. S. 266. bey Gelegenheit der Vergleichung
zwiſchen den Auflagen und jährlichen Ausgaben Gr
lands im Jahre 1797 und den Auflagen und jährlich
Ausgaben der franz. Republik im Jahre 6. Von Bo
ger Sabatier. Hamburg, Hoffmann. 1799. 8.

re beym Ausbruche der vielen Falliſements, die ſich in mehreren Handelsſtädten ereigneten, für drittehalb Millionen Pfd. Sterl. weſtindiſche Producte unverkauft liegen, weshalb ſie beym Parlamente um die Anleihe einer halben Million baten.

Der ſonſtige Grund des ſtarken Wachsthums des hieſigen Handels ſoll beſonders noch darin zu ſuchen ſeyn, daß die hieſigen Kaufleute immer ſparſam, voller Anſchläge und geneigt geweſen ſind, jedermann, auch ihre Bedienten Theil an ihrem Handel nehmen zu laſſen. Zur Sicherheit des Handels iſt in Liverpool auch eine Aſſecuranz-Compagnie (Inſurance office) und eine Privat-Bank vorhanden. Zum Parlamente ſchickt Liverpool zwey Deputirte.

Neueſte Reiſen durch England, von D. J. J. Volkmann. Vierter Theil. Leipzig 1782. S. 240 bis 253.

An Eſſay towards the hiſtory of Liverpool with an account of ſeveral neighboughring Places, drawn up from the papers of the late Maſter G. Penny by W. Enfield. Mit Kupfern, in Fol.

Verſchiedene zerſtreuete Nachrichten findet man in der gothaiſchen Handlungszeitung, als 1792. S. 367. 1793. S. 285. 1799. S. 351. und in anderen Jahrgängen; im Niederelbiſchen Magazin 1788. S. 1129.; in Archenholz Minerva ꝛc.

Lividus, bleyfarben, iſt ein ins Violette ſpielende Dunkelgrau.

Livinerthal, ſ. **Livenen**, oben, S. 725.

Liviſche Münzen, ſind einige altrömiſche Schaumünzen, die der Livia, Gemahlinn des Kaiſers Auguſt, zu Ehren geſchlagen ſind. Es giebt unter andern eine große goldene, von der Größe, als die ehernen von der erſten Größe ſind, die folgende Bilder und Buchſtaben hat: Av. Pietas. Das Kopfſtück der Livia von der rechten Geſichtsſeite, mit einem Schleyer bedeckt.

Venedig von Canälen durchſchnitten iſt, wird Neu-Venedig genannt. Dieſe Canäle ſind von prächtigen Kajen eingeſchloſſen, die in gewiſſer Weite, entweder ganz, oder faſt ganz von Marmor, und mit vielen Brücken überlegt ſind. Auf dieſen Canälen bringen die beladenen Schaluppen die Waaren bis zu den Thüren der Magazine, und man bedarf daher äußerſt ſelten Pferde und Wagen.

Ehemahls war Livorno ein ſchlechter und ungeſunder Ort, welcher den Genueſern zugehörte, und durch Tauſch gegen die Stadt Sarzana an den Herzog Cosmus I. kam, ſeit welcher Zeit ſie ſich ſehr verändert hat. Die Canäle, welche hin und wieder in der Gegend der Stadt gezogen worden, haben das moraſtige Land zum Feldbau geſchickt gemacht, und von ungeſunden Dünſten einiger maßen gereinigt; doch iſt die hieſige Luft noch nicht recht geſund, und es fehlt auch an friſchem Waſſer, welches von Piſa hergehohlt wird. Jetzt iſt man indeſſen darauf bedacht, eine neue Waſſerleitung zu bauen, wozu man einen grünröthlichen Granit, der zu Popogna im livorniſchen Gebiete entdeckt iſt, gebrauchen will. *)

Die Stadt iſt wohl befeſtigt, und hat außerdem an der Landſeite zwey kleine Fortreſſen, an der Seeſeite aber eine Citadelle zum Schutz. **) Die Zahl der ſämmtlichen Einwohner wird auf 40000 geſchätzt, andere geben ſie noch viel höher an,

*) Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode 1798. Jul. S. 24.

**) Büſching gibt es umgekehrt an, ſo daß nach ſeiner Beſchreibung die zwey kleinen Forts an der Seeſeite, und die Citadelle an der Landſeite liegen.

Hafen sind kleine Säulen, und in der Mauer eiserne Ringe, an welchen man die Schiffe befestigen kann. Nur sind sie hier vor Seeräubern nicht sicher.

Außer dem Hafen steht noch auf einem freyen Felsen der bekannte Leucht- oder Wachtthurm, auf welchem bey dunkler Nacht etliche 30 Lampen brennen. Er ist so hoch, daß man bey heiterm Wetter Corsica, ja auch Sardinien erblicken kann. Auch beobachtet man von demselben die aus drey Weltgegenden ansegelnden Schiffe, und hängt so viele Kugeln aus, als Schiffe ankommen.

Die beyden sogenannten lazarethe bey Livorno, oder vielmehr Quarantainen-Häuser, sind groß, und bestehen aus vielen Zimmern, Höfen und Gewölben, und dienen dazu, Menschen und Sachen, die aus Gegenden kommen, die wegen der Pest verdächtig sind, einige Zeit darin aufzubehalten, sie zu reinigen und zu räuchern. Man beobachtet in denselben eine sehr große Ordnung und eine scharfe Zucht, wie dieses auch zum Wohl des Staats nothwendig ist.

Die hiesige Küste ist dem Südwestwinde stark ausgesetzt, der, wenn er heftig weht, einen dicken feuchten Seenebel mit sich bringt. Dieser Nebel entsteht gewöhnlich einige Stunden nach Sonnenuntergang und dauert bis Sonnenaufgang. Die Schiffe, die nach Livorno steuern, halten in diesem Falle bey Corsica stille, um nicht gegen die Küste getrieben zu werden. Nach dem Nord- und Nordwestwinde fällt das Wasser etwas. Der Nordwestwind erhebt sich im Sommer gewöhnlich um Mittag, und dauert bis zum Abend. Er kühlt die Luft beträchtlich ab.

Das livorniſche Meer hat Ebbe und Fluth, aber doch nur auf etwas weniger als eine halbe Elle. Beyde wechſeln von 6 zu 6 Stunden ab, wie im venetianiſchen Meere.

Die Haupturſache des Flors von Livorno ſind die weiſen Einrichtungen, wodurch Handel und Gewerbe hier beſchützt und empor geholfen werden. Der hieſige Hafen iſt ein Freyhafen, und es können deshalb alle Nationen ein- und ausführen, was ſie wollen. Aller Zoll, der hier für Waaren, die zur See ankommen, entrichtet wird, beſteht in 2 Piaſter oder Scudi für den Ballen, er mag ſo groß ſeyn, wie er will, und enthalten, was er will; für die zur See abgehenden Waaren wird nichts entrichtet. Zu lande iſt aber auf alles hinein- und herausgehende ein ſtarker Zoll gelegt. Doch iſt es daſelbſt ziemlich wohlfeil zu leben.

Livorno iſt nicht nur die große Waarenniederlage, von wo aus der ganze Handel des Großherzogthums Toſkana geführt wird, ſondern es iſt auch der Mittelpunct des ganzen italieniſchen Handels, und es laufen hier des Jahrs 4—5000 beladene Fahrzeuge von allerley Größe ein, davon indeſſen der größte Theil nicht das Anſehn gewöhnlicher Kauffahrdeyſchiffe hat, ſondern zu den kleineren Schiffen gehört. Die hieſigen Handelsvortheile ziehen viele päbſtliche Unterthanen hierher, und ihre Anzahl iſt größer als zu Civita Vecchia. Der Toſkaner bringt ſeine Weine nach Livorno, die nach England und andern nördlichen Ländern verführt werden. Auch der überflüſſige Vorrath von Seide wird dahin verſendet, nachdem man eine hinlängliche Quantität zum Unterhalte der inländiſchen Manufacturen hat. Alle Getreide-Vorräthe, die für künftige Zeiten auf

Der active Handel der livorner
haupt in Baumöhl, Früchten, Wein,
Weinstein, Wachholderbeeren, Getr
nigen andern Producten des Landes,
schen Artikeln und Waaren der barb
ste, welche die Häuser zu livorno für
nung kommen lassen, als Baumwolle
le, Garn, Ziegenhaar, Safiot, leva
fee, Saffianleder, Alaun, Schwefel,
zeln, Galläfel, Rosinen, Feigen,
und Schmack. Auch befrachten die
livorno ganze Schiffe auf Rechnung
ler, und directe aus den Products
den Häfen im nördlichen Europa,
land ꝛc. ꝛc. mit Korinthen von Zante,
nen und Pomeranzen von Messina,
von Gallipoli, mit Mandeln ꝛc. au
Die beste Zeit zu solchen Aufträgen
Dezember und Jenner. Während d
Jahre, da livorno eine französische Be
re, litten diese Handelsgeschäfte ind
großen Stoß, und livorno war allen
die mit den Franzosen nicht in freun

dern italieniſchen Orten, als Nizza, Ancona, Neapel, Geſchäftsträger zur Betreibung des italieniſchen Handels angeſtellt.

Den Hauptgegenſtand von Livorno's Handlung machten ſonſt die Commiſſions, und Spedi-tions-Geſchäfte aus. Kaufleute von allen Gegenden und Nationen, die keinen Hafen im mittelländiſchen Meere beſitzen, hatten Magazine in dieſer Stadt, die mit den Erzeugniſſen von Holland, Frankreich, England, Deutſchland, Amerika, Oſtindien ꝛc. ꝛc. angefüllt waren. Der größte Theil der italieniſchen Kaufleute theilte ſeine Commiſſionen zwiſchen Genua und Livorno, und zog oft letztere vor. Für die deutſchen Leinwande war hier einer der ſtärkſten und vortheilhafteſten Marktplätze, wo jährlich eine große Menge weißer, roher, gefärbter, ſtreifiger und andere Leinwande aus Böhmen, Mähren, Schleſien ꝛc. ꝛc. abgeſetzt wurde. Eben ſo fanden die feinen, mittelfeinen und gemeinen Tuche aus Limburg, dem Aachner Gebiet, aus der Lauſitz, aus dem Glatziſchen und Mähren ꝛc., wie auch die deutſchen Raſche und Halbraſche, der Sommerzeug, die Barchente, und faſt unzählige andere wollene und baumwollene Gewebe ihren Vertrieb. Deutſchland ſchickte auch viele Bleche und andere Eiſenwaaren, ſächſiſche Smalte, Fiſchbein, Wachs, Röthe und viele andere Artikel hierher, wogegen beſonders die deutſchen Seeſtädte eine große Menge italieniſche und levantiſche Producte aus Livorno hohlten.

Die eignen Fabrikate, die Livorno liefert, beſtehen vorzüglich in verarbeiteten Korallen. Die Korallenbäume zu dieſer Fabrike, in welcher be-

welchen man vierzehn verschiedene
dann werden die Aeste in der Größe
Korallen seyn sollen, durchschnitten.
beiter geben ihnen die runde Form,
chen die Oeffnung hinein. Alsdann
sie aufs neue nach ihrer Größe aus,
ihnen durch öfteres Umschütteln in leb
gepulvertem Bimstein angefüllten Sä
hörige Politur. Der größte Theil de
Korallen, so wohl von der runden al
der geschnittenen oder länglichen Ga
über verschiedene deutsche Handlungsort
len, der Moldau und Wallachey, nach
Kugelkorallen finden in Ostindien u
Vertrieb; birnförmige zu Kleiderknöpf
in der levante und in Ostindien; Stä
len auf der Schwarzenküste.

Kaufleute rechnen hier gewöhnlich
za da otto reali zu 20 Soldi, von
di Pezza; bey gemeinen Ausgaben
auch nach lire zu 20 Soldi von 12
Lira gerechnet. Die Valuta dieser
münzen ist zweyerley, nähmlich Mone

ten Gehalts ſchon längſt eingeſchmolzen, und exiſtirt nur als Rechnungsmünze. 2) Moneta lunga iſt die Bezahlung mit Pezze da otto zu 6 lire. Der Unterſchied dieſer beyden Valuten wäre eigentlich $4\frac{8}{13}$ Procent, und 23 lire in Moneta buona würden 24 L. in Moneta lunga gleich ſeyn; indeſſen wird wegen bequemer Rechnung Moneta lunga um $4\frac{1}{3}$ % ſchlechter als Moneta buona geachtet.

Das Verhältniß aller hieſigen Rechnungsmünzen zu einander iſt 1) in Moneta buona folgendes: 1 Pezza macht $5\frac{1}{4}$ Lire, $8\frac{8}{8}$ Giulj oder Paoli, 20 Soldi di Pezza, 69 Crazie, 115 Soldi di lira, 240 Denari di Pezza, 345 Quattrini, 1380 Denari di lira, wornach man das Verhältniß dieſer Münzen unter ſich leicht berechnen kann. 2) In Moneta lunga iſt es folgendes: 1 Pezza da otto macht 6 Lire, 9 Giulj oder Paoli, 20 Soldi di Pezza, 72 Crazie, 120 Soldi di lira, 240 Denari di Pezza, 360 Quattrini, 1380 Denari di lira.

Fremde Münzſorten kurſiren nach dem zu Livorno gedruckten Tarif auf folgenden Fuß in Moneta buona:

1) Goldene Münzen.

	L.	S.	D.
Kaiſerl., ungar., kremnitzer und holländ. Dukaten	13	—	—
Römiſche Zechinen	13	—	—
Engliſche Guineas	28	—	—
Franzöſ. alte Schildlouisd'ors von 1785	28	10	—
Dergleichen neue ſeit dem October 1785	27	—	—
Genueſer Zecchini	13	3	4
Neapolitaniſche und Sicilianiſche Ducie	16	—	—

herzog, leicht zu ihrer Stelle. D
oder Sensarie ist für Wechsel und
½ pro Mille von Geber und Nehmer
ren oder ist die Gebühr von jedem A
ders durch eine Verordnung vom 24sten
bestimmt. Die Mäkler-Courtage, w
den nehmen, sowohl bey dem Kauf
der Waaren ist ½ p. C. und ¼ p.
Assecuranzen, für aus- und eingehen
Assecurant allein bezahlt.

Nach den hiesigen Gewohnheiten
ranzen übernehmen die Versicherer
der Kaufmannsgüter durch Seeunfälle,
fung, Repressalien, Spoliirung von Fr
Feinden, und durch alle Zufälle ꝛc., w
len zustossen mögen, falls es auch du
des Schiffers wäre, (die Stauung u
len ausgenommen) bis die versicher
wohlbehalten am Lande gelöscht sind.
fährt ihnen einiges Unglück, so bezahl
furadöre an den Versicherten die bedun
me binnen 2 Monat Zeit von dem T
halteten Nachricht an. Die Assecur
und von Smyrna und andern See

sind 1) die Abgabe bey dem Verkauf, welche von dem Käufer bezahlt wird, und nicht einerley, sondern nach Beschaffenheit der Waare eingerichtet ist. Sie beträgt nach dem Tarif von Seide 1½ p. C., von Pfeffer 2 p. C., von Baumwolle ½ p. C. von groben Waaren 2 Piaster von jedem Ballen, von Leder 4 p. C., von Wachs 2 p. C., von Bley 1½ p. C. des Werths. 2) Die Gebühren für die Quarantaine, diese belaufen sich für die Waaren, die in dem ersten Lazareth Quarantaine halten müssen, auf 7 lire von 100 Dukaten, und in dem 2ten Lazareth von St. Jacob, auf 20 lire von 100 Dukaten. 3) Die Gebühren für die Ausladung der Waaren durch die Navicelli, oder kleinern Schiffe, durch welche sie aus dem Schiffe in das Lazareth gebracht werden. Diese belaufen sich für jeden Ballen auf ½ bis ¾ Piaster; außerdem noch verschiedene beym Herausbringen, Packen, Wägen, und Registriren ꝛc. der Waaren vorkommende Ausgaben. Magasinage und Niederlagegeld und Emballage werden nach Beschaffenheit der Waaren entrichtet. Ueberdem zahlt ein jedes Schiff von 200 Tonnen 40 lire Ankergeld; die Gebühren der Hafenkapitains ꝛc. 30 lire, Kapellgeld 4 lire ꝛc.

Nichts ist geschwinder, und besser eingerichtet, als die Gerechtigkeit, die man den Handelsleuten wiederfahren läßt, wenn einiger Streit unter ihnen vorfällt. Der ordentliche Richter in Handelssachen ist ein Auditor, von dem man, wenn man mit seinem Ausspruch nicht zufrieden ist, an die daselbst befindlichen zwey Consuls von Pisa appelliren kann. Diese zwey Consuls sind auch die Richter in der ersten Instanz über das Seewesen und die Assecuranzen. Ist man aber

aufgehoben, indem man durchgängig livre tournois einführte *)

Der Ursprung des Rechnungs-livres in Frankreich geht bis in die ersten Zeiten der Monarchie zurück. Pipin erließ schon 755 eine Verordnung, daß man in Zukunft 22 Sols aus einem ℔ Silber, statt der sonstigen 20 ausstückeln sollte. Damahls hielte der livre also gerade ein Pfund Silber. Der Gold-livre war aus 72 Sols zusammen gesetzt; durch das salische Gesetz war der Werth von jedem dieser Gold-Sols auf 40 Deniers bestimmt, und alle Rechnungen wurden damahls in Sols und Deniers geführt. Man hat fortgefahren nach livres zu rechnen bis auf Heinrich den III., unter dem im Sept. 1577 der Befehl erging, daß von nun an alle Rechnungen in Ecus von 60 Sols d'or gehalten werden sollten; aber dieß dauerte nicht lange, denn unter Heinrich IV. wurde im Jahr 1602 die Weise, nach livres zu rechnen, wieder hergestellt, und man hat sie bey allen Veränderungen, welche im Preise des Goldes und Silbers, so wie im Schrot und Korne und dem Zahlwerthe der Münzen vorgegangen sind, beybehalten, so daß der livre nach und nach zu dem geringen Werthe herunter gekommen ist.

Zu gewissen Zeiten ist der livre aber doch reel gewesen. Solche sind unter der Regierung König Johanns II. im Jahr 1360 geschlagen worden. Man nannte sie Francs, (s. Th. 14. S. 744. N. 2.) woher es gekommen ist, daß Franc und livre als gleichbedeutend gebraucht wird,

*) Neueste Reisen durch Frankreich ꝛc. ꝛc. von D. J. J. Volkmann. II. Band. S. 115—116.

wird, ſo wie man ſeit der Revolution überhaupt auch den Nahmen livre zu verdrängen, und dafür Franc einzuführen ſucht.

Zu Genf rechnet man ebenfalls nach livres und der livre hat daſelbſt auch 20 Sols, und der Sol 12 Deniers. Der livre gilt nach Conventions-Gelde aber 10 Gr.

Die ſchweitzeriſchen livres haben auch 20 Sols und der Sol 12 Deniers. Der livre gilt aber 8 — 10 Procent weniger als der Genfer.

Encyclopädiſches Kaufmanns-Lexicon, vormahls herausgegeben von C. G. Ludovici, durchaus umgearbeitet von J. C. Schedel. IV. Th. Col. 239—241.

Livree, die, Livrée, die Bekleidung der Bedienten, in ſo fern ſie auf eine ausgezeichnete Art verzieret iſt, daß ſie nähmlich Kragen und Aufſchläge von einer andern Farbe, oder auch Achſelbänder, Treſſen und Galonen hat, wodurch ſie ſich von andern gewöhnlichen Kleidern unterſcheidet. **Livree geben** heißt daher ſeinen Bedienten eine gewiſſe ausgezeichnete Kleidung geben, und **Livree tragen**, ein ſolcher Bedienter eines Herren ſeyn. Der **Livree-Bedienter**, ein Bedienter, der eine von dem Herrn gewählte ausgezeichnete Kleidung trägt, zum Unterſchiede von ſolchen Bedienten, die ſich nach ihrem eigenen Gefallen kleiden.

Ueber die Ableitung des Worts **Livree**, das im Engl. Livery, im Ital. Livrea, heißt, ſind die Meinungen der Sprachforſcher etwas verſchieden; doch ſtimmen die mehrſten dahin überein, daß es aus dem mittlern lat. Liberata, und Liberatio (die aus dem Deutſchen liefern gebildet ſind,) herkomme, welche nicht allein die Kleidung, ſondern auch die Lebensmittel, den

Familie gegeben worden, und diese
mer beybehalten.

Die livrée des Kutschers unte
gemeinhin dadurch von der des Bed
der Hut anders aufgesteift ist, daß
hinten gesetzt wird. An beyden livr
größtentheils viel Silber, große S
dons, welche lang herunter hangen.
haben bloß die Officiers-Domestiqu
sind ein Zeichen des Soldaten, we
am runden Hute getragen werden.
Knöpfen ist gewöhnlich noch das W

Uebrigens gibt jeder Herr drey
gute, gewöhnliche und Morgen-livree

Die gute ist nach altem Schni
hält immer dieselbe Farbe und alles
wöhnlich ist sie einfarbig, jedoch nich
ten besetzt. Außerdem ist es auch
Farbe, welche weder Regen noch S
nimmt, weil die Bedienten auf R
reiten müssen. Die Röcke sind wie
macht, mit sehr kurzen Schößen, h
Hüte mit einer Tresse, ganz schmahl
und einer um den Kopf, oder mit g

Reitknechte tragen immer abgeſchnittene Haare, und ein Kutſcher mit Zopf oder Haarbeutel würde in England allgemein ausgelacht. Auf dem Lande, oder mit einer Chaiſe wird nie vom Bock gefahren, ſondern vom Pferde, wozu ſie kleine Menſchen oder Jungen brauchen, die leicht ſeyn müſſen, welche Jockeys heißen.

Kutſcher vom Pferd tragen kurze ganz enge Weſtchen, von beliebiger Farbe, ohne Taſche, damit ſie recht knapp ſitzen; das Schnupftuch müſſen ſie in die Bruſt ſtecken; gelbe Beinkleider und knappe Stiefeln mit braunen Stülpen, welche nur bis auf die Mitte der Waden gehen und da ganz genau an die Beinkleider anfaſſen, dazu plattirte Sporen. Reitknechte haben runde Hüte, Kutſcher aber, ſo vom Pferde fahren, Jagdkappen mit Schnüren und Quäſtchen. Die Farben ſind gewöhnlich ſehr grell, daß ſie von weitem geſehen werden. *) Man ſieht beynahe einer jeden Livree an, ob der Herr ein eitler oder ganz gewöhnlicher Mann ſey. Ja die jungen Herren excelliren in Eleganz und wenden alle Sorgfalt auf dieſen Gegenſtand, obgleich ſonſt bey reichen Privatleuten die Livreen nichts weniger als hübſch und nach der Mode ſind.

Officiere geben gewöhnlich dunkelblaue Röcke mit ſchwarzem Mancheſter-Kragen, weißen Knöpfen, worauf das Wapen iſt, und einen runden Hut mit einer ſchwarzen Schleife.

Journal des Luxus und der Moden. May 1798. S. 322—323.

Das Vorſtehende von den jetzigen engliſchen Moden in dieſem Stücke glaubte ich hier anfüh-

*) Man vergleiche hiermit Th. 57. S. 580 im Art. Kutſcher, wo von der Mode vor 10 und mehr Jahren die Rede iſt.

ten zu müssen, da man in neuern Zeiten beson-
ders die englischen Trachten nachzuahmen ange-
fangen hat. Alles übrige, was hier sonst von
livreen vielleicht noch zu sagen wäre, ist im
Art. Gesinde, Th. 17. S. 671 — 685 der En-
cyklopädie, schon abgehandelt, weshalb ich mich
hier nicht länger dabey aufhalten darf. Daselbst
findet man nicht nur die Stücke, die in Deutsch-
land zur livree gerechnet werden, und die Erfor-
dernisse zu den livreen der lackeyen, Kutscher,
Reitknechte, Vorreiter, läufer, Heiducken u. s.
aufgeführet: sondern es ist daselbst auch von den
in Ansehung der livreen bestehenden gesetzlichen
Vorschriften das nöthige beygebracht.

Wie sich **Livree** von **Montur** und **Uni-
form** unterscheide, wird in diesen Artikeln ange-
geben werden.

Von den Schriften, die zum weitern Nach-
schlagen über diesen Artikel dienen, setze ich noch
folgende her:

Hessische Beyträge zur Gelehrsamkeit und Kunst. VIII. Stück, S. 652.

Pandora 1789, S. 22 u. flg.

Journal des Luxus und der Moden. Jun. 1791. S. 356 und S. 357, Fig. 5.

Ueber den Ursprung des Nahmens sehe man Han-
növerische gelehrte Beyträge 1753. Col. 969 u. f.

Allgemeines Landrecht für die Preußischen Staa-
ten. IIter Theil. Tit. V. §. 37. 38. 39. 82. 103.
123. 154. 149. 161., wo im wesentlichen eben
die gesetzlichen Bestimmungen vorkommen, die
Th. 17. S. 671 u. flg. zerstreut schon angege-
ben sind.

Livree-Bedienter, s. oben, S. 761. Dieser
Ausdruck ist besonders im Gegensatz der **Kam-
merdiener**, die keine livree tragen, s. Th. 33.
S. 274. gebräuchlich. Im engeren Sinne be-
greift man aber nur die sonst so genannten lak-

keyen

keyen, und nicht die Kutſcher, Reitknechte ꝛc. ꝛc. darunter.

Livree-Galone, ſ. Galone, Th. 15. S. 813.

Livree-Raupe, Livree-Schnecke ꝛc. ꝛc. ſind Benennungen, die dieſen Thieren wegen ihrer Farbenzeichnungen gegeben ſind. Es würde hier indeſſen unzweckmäßig ſeyn, ſie näher zu beſchreiben, da von den ſonſtigen Merkwürdigkeiten derſelben wenig zu ſagen iſt, und dieſe Nahmen auch nicht zu den allgemein bekannten gehören.

Livre tournois, ſ. oben, S. 759.

Livron, ein Flecken auf einer Anhöhe bey Loriol in Dauphiné, jetzt im Depart. der Drome. Am Fuße des Hügels fließt die Drome vorbey, welche bey hohem Waſſer außerordentlich reißend iſt. Da hier die große Lyoner Heerſtraße geht, ſo hat man eine ſehr ſtarke maſſive Brücke über den Fluß gebaut, deren Bogen der mehreren Feſtigkeit wegen alle halbe Kreiſe vorſtellen.

Livry, ein anſehnliches Pfarrdorf in Isle de France, jetzt im Dep. der Seine und Oiſe, 4 Meilen von Paris Es führte vormahls den Titel eines Marquiſats. Bey dieſem Orte liegt die ehemahlige ſchöne Auguſtiner-Abtey Notre Dame des Agnes, wobey ſchöne Gärten mit Teichen und artigen Spatziergängen ſind.

Liwen, ſ. im Art. Liefland, Th. 78. S. 608.

Liwnů, eine Kreisſtadt der Orelſchen Statthalterſchaft, 120 Werſte von Orel und 340 von Moßkwa, am linken Ufer der Sſoßna, wo die Liwenka in dieſelbe fällt. Von ihren ehemahligen Befeſtigungen ſind nur noch Spuren zu ſehen. Sie iſt ungefähr $1\frac{1}{2}$ Werſte lang und eine Werſte breit, aber ſehr unregelmäßig gebaut. Sie enthält außer einigen ſteinernen Krongebäuden 7 ſteinerne Kirchen, 700 hölzerne Häuſer und 3 höl-

zerne Kirchen, nebst etwas mehr als 5000 Einwohner, welche vorzüglich Ackerbau treiben.

Lixheim, ein Städtchen von 203 Feuerstellen in Lothringen, jetzt Hauptort eines Cantons im Dep. der Meurthe. Hier war ehemahls eine lutherische Kirche, welche Ludwig XIV. aber niederreißen ließ. — Das Ländchen gleiches Nahmens wird von der Saar durchströhmt. Es ist wegen der Nähe der elsassischen Gebirge etwas kalt und daher zum Weinbau untauglich.

Lixivium, s. **Lauge**, Th. 66. S. 96.

Lixignano, auch **Lisignano** und **Lusignano** ist ein warmes Bad im Herzogthum Parma.

Lizales, Lizardes, eine Art Leinwand, welche zu Aleppo und Cairo gemacht wird; und wovon das Stück 28 Ellen lang ist. Sie gibt daselbst ein Stück der Handlung mit den Europäern ab.

Lizard, ist ein Vorgebirge in Cornwall, welches die südlichste Spitze von England ausmacht. Bei diesem Kap ist der so genannte **Saop-rock**, welcher aus einem Walkerthon besteht, den man dort vielleicht mit Unrecht Steatites nennt. Er ist weiß, zergeht geschwind im Wasser, sticht etwas auf der Zunge, hat aber sonst keinen Geschmack. Er nimmt die Flecken aus seidnen Zeugen weg, ohne die Farben anzugreifen. Er wird besonders zu Porcellan-Manufacturen gebraucht. Man findet auch Adern von andern Farben, als grau, purpurfarben. Eine schwärzliche Ader wird in Fässern nach London verführt und zum Glasmachen angewendet.

Dieses Kap ist übrigens den Schiffern weit bekannter als Landsend, weil es sich zuerst zeigt, und denen, die aus Westen kommen, ein sicher

res Merkmahl ist, daß sie die gefährlichen Klippen der Scilly-Insel passirt sind. *)

Lizardes, s. Lizales, auf der vorsteh. Seite.

Lizari, s. Röthe.

Lize, s. Litze, oben, S. 714.

Lizieux, s. Lisieux, oben, S. 626.

Lizze, s. Litze, oben, S. 714.

Ljubim, s. Liubim, oben, S. 716.

Ljusnedal, s. Liusnedal, oben, S. 719.

Llamas, s. Kamel, peruanisches, Th. 33. S. 26.

Llandaff, oder **Landaff** ist eine kleine Stadt an der Taaffe in Glamorgan Shire in England. Dieser Ort hat weiter nichts Merkwürdiges als die Kathedralkirche, welche im Jahr 1107 erbauet, und in ihrer Art ein gutes Gebäude ist. Die Kirche welche zuvor da stand, soll bereits von Lucius, König der Britten, ums Jahr 156 erbauet, und die erste christliche Kirche in England gewesen seyn.

Llanelly, ein Flecken in Caermarthen-Shire in England, der zwischen einer Bucht der See, und dem Flusse Dulas liegt, und dadurch Gelegenheit hat, ein beträchtliches Gewerbe mit der Ausfuhr der Steinkohlen zu treiben.

Llivia, ein offner Ort, an der Segre, die nicht weit davon entspringt, im Districte von Puycerda in Catalonien in Spanien.

Llobregat, (spr. Ljobregat) zwey Flüsse in Catalonien, davon der eine nicht weit von Barcelona, der andere bey Roses ins mittelländische Meer fällt.

*) Lizard heißt im Engl. sonst eine Eidechse, so wie Lezard im Franz.

Lluch Mayor, ein Flecken von ungefähr 300 Häusern, an der östlichen Küste der Insel Majorca, hat eine Collegiat-Kirche mit einem wunderthätigen Marienbilde. Die Gegend umher ist fruchtbar an Weitzen, Hülsenfrüchten, Safran und Honig, und hat viel großes und kleines Vieh.

Lm. ist abgekürzt für **Læva manu**, und bedeutet in der Musik beym Clavier-Spielen so viel, daß die Noten, bey denen es steht, mit der linken Hand gespielt werden sollen.

Lo, St., ist eine ansehnliche und befestigte Stadt an der Vire und an den Gränzen von Cotentin, im Districte von Bayeux in der Normandie, die zwey Thore und drey Vorstädte hat. Die Thore sind mit großen Thürmen und Zugbrücken nach alter Art versehen. Es wohnen hier viele Fabrikanten, die allerley wollene Zeuge, insonderheit Sarsche und Rasche, verfertigen, und Leder bereiten, wozu das Wasser des Flusses vortreffliche Dienste leisten soll. Die Stadtmauern sind auf Felsen gegründet und in selbige eingehauen. Da diese hoch und steil sind, so geben sie eine natürliche Befestigung der Stadt ab. Längs der Vire ist ein artiger Spatziergang, wo man sieht, wie sie sich durch die Wiesen so schlängelt. Hier liegt auch das Hospital. Am andern Ende der Stadt ist die Citadelle angelegt. Sie hat einen tiefen Graben, der im Felsen gehauen ist; und mit den daraus gehauenen Steinen wurde die Citadelle gebaut.

St. Lo war sonst der Sitz eines Gouverneurs, eines Kommandanten, einer Election, einer Vicomté, eines Forstamtes und Münzhofes. Man zählt hier ein Capitel, vier Pfarrkirchen, etliche Klöster, zwey Hospitäler und ein Collegium.

um. Die Vorſtädte ſind viel größer als die Stadt ſelbſt. Der Boden um die Stadt gehört zu den beſten in der Normandie. Er liefert alle Bedürfniſſe in reicher Maße, inſonderheit Getreide und alle Arten von Baumfrüchten. Eine unglaubliche Menge Kohl wird gebauet, und gibt für die Einwohner einen vortheilhaften Handel ab. Der Fluß iſt ihnen auch zur Düngung ihrer Felder von groſſem Nutzen. Sie hohlen unterhalb des ſogenannten Vay, welches ein kleiner Meerbuſen an dem Ausfluſſe der Vire iſt, auf kleinen Fahrzeugen einen feinen weißen Sand, den ſie Taugue nennen, aus dem Waſſer, und bringen ihn bis an die Ecke der einen Vorſtadt von St. lo. Hier hohlen ihn die Landleute aus der Nachbarſchaft für ihre Aekker ab. Wenn der Boden gehörig dazu bereitet iſt, ſo ſtreuet man den Sand darüber weg, da denn die darin enthaltenen Salztheile ihm eine bewundernswürdige Fruchtbarkeit mittheilen.

Eine Meile oberhalb St. lo trifft man in den Kirchſpielen St. Romphaire und Manceliere Schieferbrüche an, welche eben ſo fein als der Schiefer von Angers ſind; und eine Meile unterhalb der Stadt ſind Brüche von ſehr feinem Marmor, welcher zu Kalk gebrannt wird, und wenn er gelöſcht iſt, einen ſehr feinen und weißen Kalk gibt, womit durchgängig in St. lo und der Nachbarſchaft gebauet wird.

Die Fabrik von Raſch und Sarſchen ernährt auf 2000 Menſchen und iſt eine der anſehnlichſten im ganzen Reiche. Die Zeuge werden auf den Meſſen zu Caen und Guibray verkauft, das übrige geht nach Paris. Die Gärber bereiten inſonderheit Kuhhäute, welches die Schuſter zum Oberleder der Schuhe nehmen, und unter dem Nahmen des Leders von St. lo bekannt iſt, ſo

wie auch gutes Sohlleder. Es wird auf den Messen verkauft. — Nach der neuen Eintheilung Frankreichs gehört St. Lo zum Dep. de la Manche (des Canals).

Bey St. Lo ist auch ein kaltes Mineralwasser, von dem indessen wenig bekannt ist.

Neueste Reisen durch Frankreich von D. J. J. Volkmann. III. Band. Leipzig 1788. 8. S. 376—378.

Lo Fez, ist ein Sauerbrunnen in der Torner Gespannschaft in Ungarn, der eine halbe Meile von der Höhle Szeliez entspringt. Die Quelle ist bald reich bald arm an Wasser, manchmahl verschwindet sie völlig. Meist um Mittag stößt sie gleich einem der tiefsten Brunnen viel Wasser, dann ruhet sie eine Stunde aus, und gibt auch den andern Tag nur wenig Wasser.

Kranz, Gesundbrunnen der Oestreichschen Monarchie. Wien 1777. 4. S. 190.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder der bekannten Länder und vorzüglich Deutschlands. II. Band. Jena und Leipzig 1799. 8. S. 457.

Loam ist ein englisches Wort, das Lehm heißt. In Crells chemischen Annalen 1784. XI. St. S. 397. wird es aber einer besondern Erde beygelegt.

Loanda ist eine kleine Insel, nicht weit vom festen lande des Königreichs Angola, in Afrika, welche der gerade gegen über liegenden großen Stadt S. Paulo di Loanda zum Theil den Nahmen gibt. Das übrige von dieser Stadt sehe man im Art. Paulo (S.) di Loanda.

Loangiri, siehe den folgenden Artikel.

Loango, ein Königreich in Afrika, das etwa zwischen dem ersten und 5ten Grade südlicher Breite und dem 30sten bis 35sten Grade östlicher Länge von Ferro liegt. Gegen Norden grän-

es an Gabon, gegen Osten an das Land Mokoko oder Anziko, gegen Süden an den Fluß Zaire und gegen Westen an das atlantische Meer. *) Nach diesen Angaben ist die Länge von Westen nach Osten etwa 75 geograph. Meilen und die Breite von Norden nach Süden etwas weniger.

Nach dem Berichte der ältesten und erfahrensten Schwarzen ist Loango ehemahls in verschiedene Gebiethe eingetheilt gewesen, als **Mayumba**, **Khilongo**, **Piri**, **Marsi** und **Loango**, deren jedes von einem besondern Volke bewohnt und von einem eignen Statthalter regiert worden. Gegenwärtig enthält dieses Königreich viele Landschaften, von welchen die vornehmsten **Loangiri**, **Loangomongo**, **Khilongo** und **Piri** sind, und **Loango** macht den nördlichen Theil desjenigen großen Strichs der Küste aus, den man auf den mehrsten Karten unter dem Nahmen **Kongo** vom 1sten bis etwa zum 17ten Grade der nördlichen Breite verzeichnet findet, von welchem **Kongo** insbesondere, das Th. 43. S. 513 — 548 **) beschrieben ist, ebenfalls nur ein Theil ist.

Die Hauptstadt führt den Nahmen Loango, auch Buali, und ist die Residenz des Königs. Sie steht drey englische Meilen von der Seeküste

*) Die Gränzen und die Größe von Loango werden in verschiedenen Büchern sehr verschieden angegeben. Ich folge hier vorzüglich dem neuesten Werke über diese Gegend, nähmlich der unterhaltenden Beschreibung der Sklavenküste und einiger daran gränzenden Staaten. Hirschberg in Schlesien bey Wolfgang Pittschiller, 1798. 8. S. 245—308.

**) Die dort angegebene Lage und Größe von Kongo insbesondere leidet einige Abänderung, indem Kongo südlich vom Flusse Zaire liegt, und also mit dem 4—5ten Grade der Breite anfängt.

Von dieser Ebene, über diesem
eine große weite Straße, ei
Schüsse weit von dem Orte, n
großer Markt gehalten wird, der
fängt. Man verkauft daselbst Va
lerley Art, die die Einwohner ve
verfertigen, wie auch Lebensmittel,
sche, Wein, Korn und Oehl.
zwar auch viel Elephantenzähne,
Markte werden diese nicht verkau

Die Seefahrer landen nur s
und wenn es geschieht, thun sie
Ruthen weit vom Ufer in 3 —
sem Wasser. Die Handelshäuse
stehen eine Stunde von der S
Anhöhe. Etablissements giebt es
da das Klima ungesund ist, und d
als Sklaven zum Verkaufe liefer
sind hier sonst der schwächern Co
nicht so theuer, als in andern
Sklavenküste, und die Schwarz
weniger gegen die europäischen Ta

als Rohr, und die Aehre iſt einen Fuß lang, und hat mit dem Hanfe Aehnlichkeit. Eine andere Art wächſt wie Gras, und der Saame ähnelt dem Senfſamen.

Unter verſchiedenen andern hier angebaueten Gewächſen zeichnet ſich eine Hülſenfrucht aus, deren Samen mit unſern Erbſen Aehnlichkeit hat, bey der die Hülſen aber an den Wurzeln unter der Erde hängen. *) Sonſt hat man hier Battates, Jamames, Gurken und Melandowurzeln, deren Laub ſich um die Bäume windet, und einen gewürzhaften Geſchmack hat. Baumwolle und Braſilianiſcher Pfeffer werden hier wild gefunden. Es gibt auch Paradieskörner, aber nicht häufig, Orangen, Limonen und etwas weniges Kokos-Nüſſe, die Kola Frucht, Zuckerrohr ꝛc. Unter den beſonderen Bäumen befinden ſich der Enzanda, Matomba und Alikondi, die insgeſammt Stoff zur Verfertigung von Zeugen geben.

Den Matombe-Baum trifft man überall in Loango an, und er iſt von großem Nutzen. Er gibt guten Wein, der aber nicht ſo ſtark als der Palmwein iſt; die Aeſte dienen zu Dachſparren und Latten bey den Häuſern, und die Blätter dienen ſtatt der Ziegel und halten den ſtärkſten Regen ab. Es wird auch aller Zeug, den man gewöhnlich in Loango trägt, aus ſolchen Blättern gemacht, und dieſer Zeug dient ſtatt des Geldes. — Der Alikondi-Baum iſt ungemein groß, ſo daß manche von 12 Mann nicht können umklaftert werden. Er breitet ſich wie

*) Dieſes iſt auch bey einigen europäiſchen Hülſen- und andern Gewächſen der Fall. Wenigſtens ſenken ſich die jungen Früchte nach der Blüthe in die Erde, oder beugen ſich mit ihren Stängeln doch bis an die Erde hinab.

wie eine Eiche aus. Manche ſind hohl und hal-
ten ſo viel Waſſer in ſich, daß ſie viele Leute in
dieſem heißen Landſtriche damit verſorgen. Die
Frucht iſt einer Gurke gleich, und hat einen
langen fingerdicken Stängel. Die Schalen wer-
den zu Gefäßen und Flaſchen gebraucht. Die
innere Rinde des Baums wird wohl durchweicht
und geklopft, da ſie denn ein feineres Material
zum Spinnen gibt, als der Hanf iſt. An den
Gipfeln dieſes Baums hängen die Einwohner eine
hölzerne Kiſte, daraus ſie die Bienen, welche
Honig hinein tragen, mit Rauch vertreiben, und
des Jahrs einmahl den Honig nehmen. *)

Ueber die hieſigen Thiere weichen die Schrift-
ſteller ziemlich von einander ab. Lopez meldet,
das Land ſey voller Elephanten, deren Zähne die
Einwohner gegen Eiſen vertauſchten. Nach Bat-
tels Bericht iſt das Zebra hier zu finden; aber
keine Art zahme Thiere als Ziegen. Dapper
hingegen meldet, ſie hätten Schafe, Kühe und
Geflügel in Menge.

Schwarzes Vieh, das hierher gebracht wor-
den, iſt ſogleich geſtorben. Hühnervieh iſt in ſo
cher Menge, daß man 30 Stück für 6 Pf. werth
Glaskorallen kaufen kann. Es gibt hier auch häu-
fig Faſanen, Rebhühner, und anderes wildes
Geflügel. Ein gewiſſer Landvogel iſt hier größer
als ein Schwan, und gleicht einem Reiher. Er
hat lange Füße und einen langen Hals, ſein Ge-
fieder iſt weiß und ſchwarz, und auf der Bruſt
hat er einen kahlen Fleck. Auch iſt hier ein Vo-
gel,

*) Da dieſes Land noch faſt gar nicht von Naturforſchern
unterſucht iſt, ſo laſſen ſich von den mehrſten Gewäch-
ſen ꝛc. ꝛc. nur ſehr unvollkommene Nachrichten ge-
ben.

gel, den die Portugiesen Pelikan nennen, sehr gemein, und von der Größe einer Gans.

Auf der Küste von Loango fischen sie mit Haken, und geben auf einen großen Fisch Achtung, der täglich kommt, am Ufer zu fressen, und einem Grampus ähnlich ist. Er treibt eine Menge kleiner Fische vor sich her, die von den Leuten gefangen werden. Manchmal läuft der große Fisch selbst ans Land; allein die Neger helfen ihm wieder davon ab, daran 4—5 Mann zu thun haben, und suchen ihn im geringsten nicht zu beschädigen. Sie nennen ihn Emboa, einen Hund.

In Flüssen, wo das Wasser nicht tief ist, fischen sie mit Matten, die aus langen Binsen gemacht sind, und bisweilen sich auf 100 Faden erstrecken. Diese Matten schwimmen auf dem Wasser, und es hängen lange Binsen an dem einen Ende herunter, welche die Fische erschrecken, daß sie auf die Matte springen. Darauf treiben die Leute sie wie in einem Netze rings zusammen und nehmen sie heraus.

Die Einwohner heißen Bramas, und sind den Leuten in Kongo (s. Th. 43. S. 513. ꝛc.) vollkommen ähnlich. Sie haben die Beschneidung, und handeln unter einander. Sie sind von starken Gliedmaßen und wohl gestaltet, aber, wie man es erwarten kann, sehr abergläubisch. Den Palmwein trinken sie gern, den Traubenwein aber verachten sie. Ihre ordentlichen Speisen sind frische und geräucherte Fische, besonders Sardellen, die sie mit Kräutern und Akky oder brasilianischem Pfeffer kochen. Die Vornehmen essen mit ihren Fischen eine Art kleine Hirse, die erst gestampft, darauf mit Wasser gekocht und so zusammen geknetet wird. Aus Hirsenmehl bereiten sie

auch

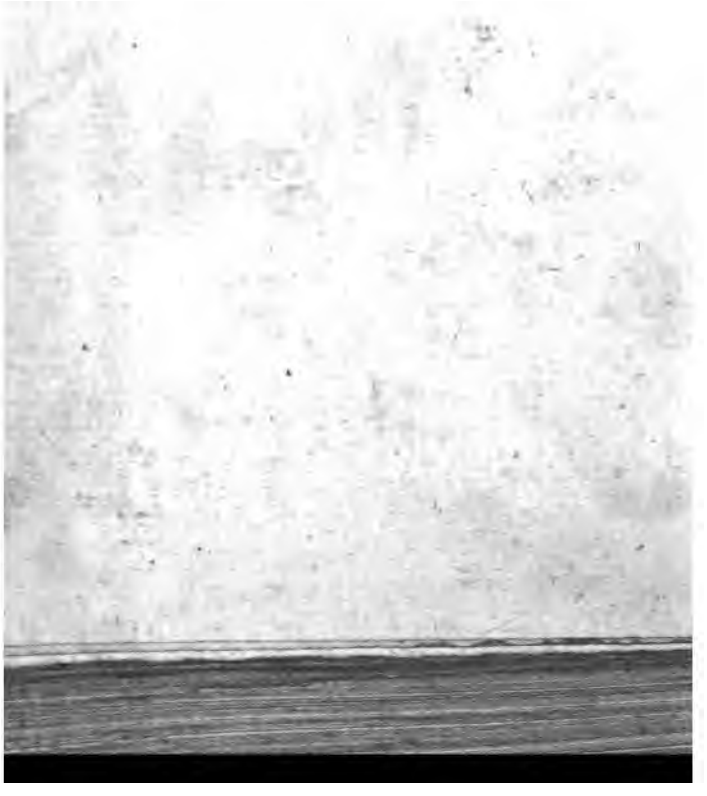
Wenn der Mann isset, so setzet
weit von ihm, und nimmt dasjenige
bleibt. Sie sind ihren Männern so
terworfen, daß sie sich nicht unterst
ders anzureden, als auf den bloßen
kriechen auf den Händen zu ihnen.

Die Kinder erben hier nicht,
älteste Bruder, oder die älteste Sch
diese müssen die Waisen auferziehn,
selbst versorgen können. Sind Vate
ter Sklaven, so ist das Kind auch

Alle Kinder kommen weiß auf
und werden erst in einigen Tagen schw
weilen, wiewohl selten werden unte
gern Kinder geboren, die immer n
und das sind, was man in Savoyen
in Amerika Albinos, in Ostindien W
und unter den Negern Negros blan
von denen schon Theil 71. Seite 707
Art. Leibesfarbe gehandelt ist. Di
hier dem Könige gebracht, und er ge
zu verschiedenen gottesdienstlichen Gesc
zur Verfertigung der Mokissos oder

Nachricht für den Buchbin

Das Kupfer wird hinten an das Buch,
Papier gekleiſtert, damit es bequ
ſchlagen werden kann.



Stanford University Libraries
Stanford, California

Return this book on or before date due.